CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

Centro Vacacional : NUSTRA. Fecha: Dia 22 Mes 11 Año 18.

Marque con una **C**:Cumple **NC**:No Cumple **NA**:No aplica

Nota: La hoja numero 1 se aplica de manera diaria para la deteccion de producto no conforme a partir de la hoja numero 2 se aplica una vez al mes de acuerdo al punto de control del procedimiento 3CV-PR-0003 Ofrecer Servicios de Alimentos y Bebidas en Centros Vacacionales

INSTALACIONES Y EQUIPOS		
Requisito	**C**	**NC**
En las ventanas, la malla anti insecto esta buena y limpia	✓	
Las ventanas se encuentran limpias	✓	
Los pisos de la cocina se encuentran limpios	✓	
Los sifones se encuentran con sus rejilla	✓	
Los baños del area de A&B se encuentran limpios y funcionan	✓	
El shock de basuras se encuentra limpio	✓	
Las canecas de los residuos solidos se encuentran limpia y desinfectada	✓	
Los grifos en la cocina estan buenos y limpios	✓	
La puerta que comunica al exterior tiene proteccion para evitar el ingreso de animales e insectos	✓	
Las paredes de la cocina se encuentran limpias	✓	
El techo de la cocina se encuentra limpio	✓	
Las lamparas se encuentran funcionando y con proteccion en caso de que se llegue a romper	✓	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Requisito	**C**	**NC**
Los funcionarios que están laborando cuentan con el carnet manipulador de alimentos	✓	
Los funcionarios del área de cocina cuentan con el uniforme establecido y limpio	✓	
Los funcionarios del área de cocina se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas	✓	
Los meseros se encuentran con el uniforme establecido y limpio	✓	
Los meseros se encuentran sin aretes, pulseras, cadenas, sin maquillaje, sin perfume.	✓	
Los funcionarios se encuentra con el cabello recogido y cubierto con malla, gorro.	✓	
Los funcionarios que están laborando tienen las unas cortas, sin esmalte y limpias	✓	
Los funcionarios cuentan con el kit de aseo para limpieza y desinfección de uñas y manos	✓	

REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION		
Requisito	**C**	**NC**
Los alimentos se encuentran rotulados	✓	
Pollo, Carne, Lácteos y productos de mar se encuentran por separados en congeladores	✓	
Las verduras y Hortalizas se encuentran desinfectadas	✓	
La Fruta y Pulpa se encuentra rotulada y desinfectada	✓	
La despensa se encuentra organizada y se identifica la organización de los productos	✓	
Los refrigeradores están limpios y funcionando	✓	
Los congeladores están limpios y funcionando	✓	
Los productos como embutidos cuentan con lote y fecha de vencimiento	✓	
Los lácteos y sus derivados como queso, yogurt, leche tienen fecha de vencimiento	✓	
Las bebidas como gaseosa, jugos y demás se encuentran con fecha de vencimiento	✓	

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
Requisito	**C**	**NC**
El termómetro de temperatura se encuentra funcionando y calibrado	✓	
Se toma la lectura diaria de temperatura a los congeladores y refrigeradores	✓	
Las temperaturas registradas se encuentran dentro de los patrones establecidos	✓	
Se toma la lectura diaria de Agua "Cloro y Ph"	✓	

ÁREA DE SERVICIO		
Requisito	**C**	**NC**
Las ventanas del comedor se encuentran limpias	✓	
La presentación de las sillas y mesas es buena	✓	
La silla para niños está limpia y en buen estado	✓	
La línea de servicio se encuentra limpia	✓	
Los manteles están limpios	✓	
Los pisos se encuentran limpios y desinfectados	✓	
No hay presencia de telarañas	✓	

Observaciones: (En caso de encontrar otro requisito a verificar y que se este incumpliendo lo puede registrar en este espacio)

Margarita J.	Kelly Cairo G.
Firma quie realiza la Inspeccion	Firma del Encargado del Area de Alimentos y Bebidas

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
VERSION: 2	

POLICÍA NACIONAL

Nro	LISTA DE GRADO DE CONFORMIDAD RESOLUCION 2674 DEL 2013	C	NC	N/A	OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES PARA LA MEJORA
	CAPITULO I Edificación e Instalaciones	Marque X			
1	2.7. No se permite la presencia de animales en los establecimientos objeto de la presente resolución, específicamente en las áreas destinadas a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio	X			
2	3.1. El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Se debe solicitar (CONTROL DE TOMA FISICOQUIMICA DE AGUA POTABLE, Prueba Microbiológica al agua potable del área de alimentos y bebidas mínimo dos veces al año.)	X			
3	5.2. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental. (Verificar el estado de las canecas que tenga pedestal con su respectiva bolsa de basura)	X			
4	6.1. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración. Para el caso de microempresas que tienen un reducido número de operarios (no más de 6 operarios), se podrá disponer de un baño para el servicio de hombres y mujeres. (Verificar que se tenga papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual y avisos alusivos al lavado y desinfección de manos)	X			
5	1.1. Los pisos deben estar construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario. (Verificar la limpieza y desinfección de los pisos como el estado y conservación del mismo)	X			
6	4.2. Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura. (Verificar que no tenga presencia de grasas y polvo)	X			
7	5.1. Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste hermético. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas. (Revisar que las puertas tengan elementos que impidan el ingreso de roedores e insectos entre el piso y la puerta)	X			

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

8	7.3. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.				
9	8.1. Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas anti insectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación				
	CAPITULO II Equipos y utensilios				
10	11. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.				
11	11. Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, construidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.				
	CAPITULO III Personal manipulador de alimentos Equipos y utensilios				
12	Artículo 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos: 1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. (Verificar reconocimiento médico al menos una vez al año). 2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere				
13	Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Verificar que se tenga (Plan de Capacitación y refuerzos mediante charlas cursos u otros) (Verificar certificados de estudio que se encuentren en las hojas de vida del personal manipulador de alimentos)				
14	Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida				
15	Parágrafo 1°. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.				
16	Parágrafo 2°. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites. *(Verificar que se tengan actas de entrenamiento al puesto por cada funcionario estas actas deben contener firmas)*				

17	Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen: 1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este				
18	2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. (Verificar el estado de limpieza y que no porten uniformes de color gris o aquellos que impidan evidenciar su limpieza).				
19	3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.				
20	5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.				
21	6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.				
22	7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. *(Verificar estos puntos al personal manipulador de alimentos y bebidas)*				
23	8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables *(Verificar estos puntos al personal manipulador de alimentos y bebidas)*				
24	9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. *(Verificar estos puntos al personal manipulador de alimentos y bebidas)*				

25	11. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo. (Verificar el Estado de los guantes y los colores autorizados para cada operación Guantes para Limpieza y desinfección de color negro para manejo de desechos sólidos y líquidos, amarillos para el manejo de loza, cubiertos entre otros y azules para manipulación de alimentos)				
26	13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse				
27	14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa. (Verificar que se tenga un hablador antes de ingresar al área de producción donde se solicite gorro, tapabocas y guantes)				
	CAPITULO IV Requisitos higiénicos de fabricación				
28	Artículo 16. Materias primas e insumos. Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos: 1. La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas (Verificar que todos los productos se encuentre rotulados con la siguiente presentación fecha de ingreso, fecha de vencimiento)				
29	2. Toda materia prima debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.				
30	3. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos. (Verificar que se tengan pruebas microbiológicas de forma trimestral al menos)				
31	4. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. (Verificar el tipo de dosificación para la desinfección de verduras, frutas y si se está aplicando al igual si el personal manipulador conoce el tipo de dosificación aplicar)				

32	6. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (Verificar que las carnes, pescado, pollo, lácteos, frutas se almacenen de forma individual en recipientes que aseguren la inocuidad del producto)				
33	2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación. (Verificar que los productos que son guardados o conservados en recipientes cumpla con las condiciones descritas en las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013				
34	3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener.				
35	4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados.				
36	3. Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microrganismos indeseables, deben mantenerse en condiciones tales que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deben adoptarse medidas efectivas (Verificar que se esté llevando el formato de CONTROL DE TEMPERATURA EQUIPOS DE REFRIGERACION alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2ºC.) (Verificar que cada congelador y refrigerador tenga su hablador y el tipo de alimento que se debe almacenar en cada uno de ellos)				
37	7. Cuando en los procesos de fabricación se requiera el uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, este debe ser fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.				
38	8. Se deben tomar medidas efectivas para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños, instalando mallas, trampas, imanes, detectores de metal o cualquier otro método apropiado.				
39	9. Las áreas y equipos usados en la fabricación de alimentos para consumo humano no deben ser utilizados para la elaboración de alimentos o productos de consumo animal o destinados a otros fines				
40	11. No se permite el uso de utensilios de vidrio en las áreas de elaboración debido al riesgo de ruptura y contaminación del alimento.				
41	11. Los productos devueltos a la empresa por defectos de fabricación, que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad del alimento no podrán someterse a procesos de reenvase, reelaboración, reproceso, corrección o reesterilización bajo ninguna justificación.				

42	2. Identificación de lotes. Cada envase y embalaje debe llevar marcado o grabado la identificación de la fábrica productora y el lote de fabricación, la cual se debe hacer en clave o en lenguaje claro, de forma visible, legible e indeleble (Números, alfanumérico, ranuras, barras, perforaciones, fecha de producción, fecha de fabricación, fecha de vencimiento),á el uso de adhesivos para declarar esta información.				
43	3. Cuando exista el riesgo de contaminación en las diversas fases del proceso de fabricación, el personal manipulador debe lavarse las manos entre una y otra operación en el proceso de elaboración. (Verificar el lugar que se tiene destinado para el lavado de manos al igual habladores donde se registre como se deben de lavar y desinfectar las manos.)				
44	6. Cuando sea requerido, se deben implementar filtros sanitarios (lava botas, pediluvios o instalaciones para limpieza y desinfección de calzado, lava manos de accionamiento no manual y toallas desechables o secador de manos, aspiradoras de polvo y contaminación, etc.), debidamente dotados y provistos de sustancias desinfectantes en cantidad suficiente para impedir el paso de contaminación de unas zonas a otras. En cualquier caso, se debe garantizar la limpieza y desinfección de manos de los operarios al ingreso de la sala de proceso o de manipulación de los productos. (Verificar que se estén utilizando toallas desechables y no limpiones en el área de alimentos y bebidas)				
	CAPITULO V Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad				
45	2. Documentación sobre planta, equipos y proceso. Se debe disponer de manuales e instrucciones, guías y regulaciones donde se describen los detalles esenciales de equipos, procesos y procedimientos requeridos para fabricar o procesar productos. Estos documentos deben cubrir todos los factores que puedan afectar la calidad, manejo de los alimentos, del equipo de procesamiento, el control de calidad, almacenamiento, distribución, métodos y procedimientos de laboratorio. (Verificar que se tenga hoja de vida de los diferentes equipos dentro del área de alimentos y bebidas como su respectivo mantenimiento y su tipo o manejo del equipo y el plan de mantenimiento de equipos durante la vigencia y su respectivo cumplimiento)				
46	3. Los planes de muestreo, los procedimientos de laboratorio, especificaciones y métodos de ensayo deben garantizar que los resultados sean confiables y representativos del lote analizado. (Verificar pruebas de muestreo por puesto, verificar pruebas microbiológicas a los alimentos, pruebas microbiológicas al agua potable)				
47	Parágrafo. Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de riesgo medio o bajo en salud pública, deben contar con los servicios de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos. (Verificar hojas de vida del personal que debe tener certificados de estudios y carnet manipulador de alimentos que permitan asegurar la elaboración de los productos)				

48	Artículo 25. Garantía de la confiabilidad de las mediciones. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento de que trata esta resolución deben garantizar la confiabilidad de las mediciones que se realizan para el control de puntos o variables críticas del proceso, para lo cual deben tener implementado un programa de calibración de los equipos e instrumentos de medición, que se encuentren relacionados con la inocuidad del producto procesado. (Verificar certificados de calibración de grameras, termómetros digitales y/o análogos, calibración de equipos de medición de agua potable, calibración de equipo medidor de PH.)				
	CAPITULO V Saneamiento				
49	Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: **1. Limpieza y desinfección.** Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. **2. Desechos sólidos.** Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente. **3. Control de plagas.** Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo. **4. Abastecimiento o suministro de agua potable.** Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos. (Verificar que se implemente el Plan de Saneamiento que se encuentra controlado en la Suite Visión Empresarial, haciendo la salvedad que en cada punto se debe tener sus propios procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables) (Verificar que se tenga Cronograma de Fumigación y control Roedores, Cronograma de limpieza y desinfección, verificar que se tenga ruta de manejo de desechos sólidos y líquidos en el área de alimentos y bebidas y su respectiva bioseguridad y verificar el cumplimiento a los mismos, plano de cebos)				

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

CAPITULO VII Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos					
50	1. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación. *(Verificar que se estén llevando inventarios actualizados solicitando el formato CONTROL MANEJO INVENTARIOS AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS y revisar in situ que coincida con lo registrado en el formato)*				
51	2. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18ºC o menor. (Verificar que se esté llevando el control de temperatura, verificar el aseo de los mismos y constatar que se cumpla los grados centígrados para la congelación utilizando el termómetro digital)				
52	3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida. (Verificar el estado de conservación como el estado en que se está protegiendo y verificar la rotulación y posible fecha de vencimiento)				
53	4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. (Verificar que todos los productos que sean para consumo humano este encima de estibas de plástico no se permite madera u otro tipo que genere algún tipo de contaminación y que se encuentren limpios)				
54	6. El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de producto, las salidas parciales o totales y su destino final. (Verificar que los productos vencidos se encuentren fuera del área de servicio o producción debidamente identificados y llevar un libro donde se registre su destino final)				

55	7. Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. (Verificar que los productos de aseo tengan sus fichas técnicas al igual rotuladas y en un lugar diferente al área de servicio y producción)				
56	11. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. (Verificar que se tengan las hojas de vida, cámara de comercio, carnet de manipulación y sobretodo que los vehículos cumplan con las condiciones mínimas para el transporte de alimentos deben reposar estas carpetas con el contratista cada vez que se requiera).				
	CAPITULO VIII Restaurantes y establecimientos gastronómicos				
57	5. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de preparación de los alimentos y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento para animales y plagas, y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental. (Verificar la caneca de residuos sólidos no se encuentre rebosada y tenga su respectiva bolsa para la basura).				
58	7. Debe disponerse de recipientes de material sanitario para el almacenamiento de desperdicios orgánicos debidamente tapados, alejados del lugar donde se preparan los alimentos y deben ser removidos, lavados y desinfectados frecuentemente. (Verificar que la caneca de labazas no se encuentre llena y que su presentación sea limpia y con sus respectivas tapas al igual debe estar alejada de donde se prepara los alimentos).				
59	8. Se prohíbe el acceso de animales y la presencia de personas diferentes a los manipuladores de alimentos. (Verificar que no se encuentren animales dentro del área de alimentos y bebidas al igual de personal ajeno que no tenga nada que ver con las mismas)				
60	1. El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.				
61	2. Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.				

CODIGO: 3CV-FR-0007	PRESTACION DE SERVICIOS EN CENTRO VACACIONAL O RECREATIVO	POLICÍA NACIONAL
FECHA: 28/07/2017	LISTA DE CHEQUEO ZONAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
VERSION: 2		

62	4. Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada. (Verificar que cada producto este en un recipiente de acuerdo a este numeral)				
63	5. El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.				
64	7. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (Verificar que en la línea de servicio las personas encargadas de servir tengan su tapabocas gorro o cofia al igual que guantes plásticos trasparentes).				
65	8. El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón. *(Verificar que las tablas de picado se encuentren desinfectadas y en optimo estado, en caso de verificarse en deterioro se debe cambiar por uno nuevo).*				
	Cumplimientos al Contrato				
66	Verificación a los extintores para el área de alimentos y bebidas deben encontrase vigente y con carga				
67	Verificar que se cuenta con botiquín de primeros auxilios verificar la fecha de vencimiento.				
68	Verificar que el contratista cancele al personal manipulador las prestaciones sociales como son ARL, SALUD.				
69	Verificar bodega de almacenamiento de alimentos limpieza, conservación de los alimentos, vencimiento de productos y organización				
	Total	**0**	**0**	**0**	**Se debe justificar porque no le aplica algun item**
	Grado de Cumplimiento con la resolucion 2674 del 2013	**0,00%**			
	Grado de Incumplimiento con la resolucion 2674 del 2014	**0,00%**			
	Items que no aplican	**0,00%**			

Oscar Rivera — Firma Administrador Centro Vacacional

Firma quien Realizo Acompañamiento

Firma de quien Realizo Revista

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO: de la hoja numero 2 hasta la numero 8

*La hoja numero dos se debe realizar una vez al mes, después de haber terminado la revisión se debe realizar una comunicación oficial de los aciertos y desaciertos del grado de conformidad con la resolución 2674 del 2013. La revista se debe realizar con el contratista.

*La hoja se encuentra con fórmulas para el cálculo automático y arrojar los porcentajes se debe insertar la información e imprimir

Valoración:

Si el grado de incumplimiento tiene la siguiente valoración se deben realizar las siguientes acciones así:

*0% al 20% se debe realizar las acciones de corrección acciones no mayores a 11 días presentando un informe de actividades

*21% al 40% Se debe elaborar acción preventiva o Plan de trabajo y documentarla en un plan de mejoramiento

*41% En adelante se debe realizar acciones correctivas y documentarlas en un plan de mejoramiento

C: Cumple **NC:** No Cumple **N/A:** No Aplica