



Versión: 02

Código:
DO-F-056

Proceso Desarrollo Organizacional

Formato Lista de Auditoría o Verificación con Enfoque de Riesgo Para Establecimientos de Preparación y Expendio de Alimentos

Fecha: 18-07-22		Ciudad: Espinal Tolima					
Marque (X)	Tipo de Establecimiento.	Actividad Comercial del establecimiento.	Marque (X)				
	Restaurante / Casino:	X	Establecimiento para Preparación de Alimentos:				
	Cafetería:						
	Cocina Escuela de Gastronomía:		Establecimiento para Expendio de Alimentos:				
	Ambiente de Formación Tecnológica:						
	Otro, especifique:						
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO.							
* Campo obligatorio Tolima							
* Regional: Tolima		* Centro de Formación: Centro Agropewaro la Granja					
Sede: Centro Agropewaro la Granja		Subsede: Espinal Tolima					
Razón Social: Gladys Cervera		* Nombre Comercial del establecimiento: Gladys Cervera					
* NIT / Cédula: 36147801-6		* Número de Inscripción ante la Autoridad Sanitaria: N/C					
* Dirección de Notificación: Km 5 Vía Espinal - Ibagué		* Municipio / Vereda / Corregimiento: Espinal - Ver Dindalito					
* Ciudad: Espinal Tolima		* Departamento: Tolima					
Teléfonos: 3204113279		Fax:					
Correo electrónico: gladys-bedoya@merca.com.co							
Nombre del Propietario: Gladys Cervera		Tipo y Número de documento: CC 36147801					
* Nombre del Representante Legal: Gladys Cervera		Tipo y Número de documento: CC 36147801					
* Nombre del Supervisor del Contrato: Niveth Ortiz Oviedo		Tipo y Número de documento: CC 38363049					
* Instructor/Chef a cargo de la cocina: Maria Jora Trujillo		Tipo y Número de documento: CC 36157534					
* Número y Año del Contrato: 3671220 - 2022		* Tiempo de Ejecución del Contrato: 240 DIAS					
* Tiempo de permanencia en el SENA (Meses): 2 meses		* Sucursales en otras Regionales (Indique): N/A					
* Días y Horario de Funcionamiento: Lunes a Domingo - 6 Am - 11:30 - 6:00 pm							
* Servicios de alimentación que ofrece: Desayunos - Almuerzos - Cena							
* Número de Trabajadores: 13 colaboradores		* Población aproximada que utiliza los servicios de alimentación: 800 A 900					
CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA AUDITORÍA/VERIFICACIÓN EN INOCUIDAD ALIMENTARIA (SENA)							
Fecha de la última Auditoría/Verificación en Inocuidad		Marque (X)	Indique el cumplimiento de la última Auditoría/Verificación Alimentaria:				
Objetivo por el cual se realizó la Auditoría/Verificación en Inocuidad Alimentaria:		X	Cumple				
			Cumple con Acciones de Mejora				
			Pendiente con Restricciones				
			No Cumple				
CUMPLIMIENTO DEL ÚLTIMO CONCEPTO SANITARIO POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA							
Fecha de la última visita de Inspección Sanitaria:		Marque (X)	Indique el % de cumplimiento de la visita de Inspección Sanitaria:	Indique el Valor	%		
Señale la Autoridad Sanitaria que realizó la visita de Inspección sanitaria y su motivo:			Favorable		%		
			Favorable con Requerimientos		%		
			Desfavorable		%		
MOTIVO Y OBJETIVO DE LA AUDITORÍA/VERIFICACIÓN SENA							
Marque (X)	Motivo por el cual se realiza la Auditoría/Verificación en Inocuidad Alimentaria.	Describa el objetivo					
X	Supervisión del Contrato:	Constatar las condiciones en que se preparan los alimentos					
	Auditorías en Inocuidad Alimentaria:						
	Verificación en Inocuidad Alimentaria:						
	Otro, especifique:						
CRITERIOS DE EVALUACIÓN							
A	Aceptable	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el ítem para el					
AR	Aceptable con Requerimientos	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente de los requisitos descritos en el ítem para el					
I	Inaceptable	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con ninguno de los requisitos descritos en el ítem para el					
C	Crítico	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los					
NA	No Aplica	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento.					
I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN		HALLAZGOS			
1. EDIFICACIONES E INSTALACIONES							
1.1	Localización y diseño	A	AR	I	NA	C	HALLAZGOS

1.1.1	El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación y sus accesos y alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basuras) y en buen estado de mantenimiento. (Numerales 1.1 y 1.3, Art. 6; numerales 3, 4 y 6, Art. 32, R.2674/2013)	X					
1.1.2	El funcionamiento del establecimiento no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. (Numeral 1.2, Art. 6; numeral 1, Art. 32, R.2674/2013)	X					
1.1.3	La edificación está diseñada y construida de manera que protege las áreas de preparación/producción y evita entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas y animales domésticos u otros contaminantes. (Parágrafo Art. 265 Ley 9/1979, numerales 2.1 y 2.7, Art. 6; numeral 7 Art. 32; numeral 8, Art. 33, R.2674/2013)	X					
1.1.4	Las áreas del establecimiento tienen el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Están ubicados según la secuencia lógica del proceso desde la recepción de materias primas, productos e insumos hasta el servido/despacho del servicio de alimentación o producto terminado, evitando retrasos indebidos y la contaminación cruzada. Se controlan las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de preparación/producción y/o para la conservación del alimento. (Numerales 2.3, Art. 6, R.2674/2013)	X					
1.1.5	Las áreas del establecimiento están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio. (Numeral 2.6, Art. 6; numeral 2 Art. 32, R.2674/2013)	X					
1.2	Condiciones de pisos y paredes.	A	AR	I	NA	C	HALLAZGOS
1.2.1	Los pisos están contruidos con materiales que no generan sustancias o contaminantes tóxicos, son resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificultan la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje. (Numerales 1.1 y 1.2, Art. 7, numerales 1 y 2, Art. 33, R.2674/2013)	X					
1.2.2	Las trampas de grasas y/o sólidos (si se requieren) están bien ubicadas y diseñadas y permiten su limpieza. Los sifones están equipados con rejillas adecuadas (anticucarachas). (Numerales 1.4, Art. 7, R.2674/2013)	X					
1.2.3	Las paredes son de material resistente, de colores claros, impermeables, no absorbentes, lisas, sin grietas y de fácil limpieza y desinfección, se encuentran limpias y en buen estado. (Numeral 2.1, Art. 7, numeral 3, Art. 33 R.2674/2013)	X					
1.2.4	Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos, son redondeadas, y están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad. (Numeral 2.2, Art. 7, R.2674/2013)	X					
1.3	Instalaciones sanitarias.	A	AR	I	NA	C	HALLAZGOS

1.3.1	El establecimiento cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados del área de preparación de los alimentos, por género, en buen estado, en funcionamiento (lavamanos, inodoros), dotados con elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables/secador eléctrico, papel higiénico, caneca con tapa no manual, etc.) y se encuentran limpios. (Numerales 6.1 y 6.2 Art. 6, numerales 9 y 11, Art. 32, R.2674/2013)	X					
1.3.2	Existen vestieres en número suficiente, separados por género, ventilados, en buen estado, alejados del área de proceso, dotados de casilleros (Lockers) individuales, ventilados, en buen estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito. (Numeral 6.1 Art. 6, R.2674/2013)						No se cuenta con un Vestier en baños del casino.
1.3.3	El establecimiento cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, en las áreas de elaboración/producción o próximos a éstas, exclusivos para este propósito. (Numeral 6.3 Art. 6, R.2674/2013)	X					Uno de los lavamanos se encuentra fuera de servicio.
1.3.4	Son apropiados los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos, después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas. (Numeral 6.4 Art. 6, R.2674/2013)	X					
1.4	Techos, iluminación y ventilación.	A	AR	I	NA	C	HALLAZGOS
1.4.1	El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio. No existe evidencia de condensación, formación de hongo y levaduras, desprendimiento superficial. (Numeral 3.1 Art. 7; numeral 4 Art. 33, R.2674/2013)						No es de fácil limpieza por su altura y material en el cual está hecho.
1.4.2	En caso de tener techos falsos o dobles techos, éstos se encuentran contruidos de materiales impermeables, resistentes, lisos, cuentan con accesibilidad a la cámara superior, sus láminas no son de fácil remoción y permiten realizar actividades de limpieza, desinfección y desinfección. (Numerales 3.2 y 3.3 Art. 7; numeral 4 Art. 33, R.2674/2013)						Se encuentran con materiales limpios ya que no presentan irregularidades.
1.4.3	Las ventanas, puertas y cortinas, se encuentran limpias, en buen estado, libres de corrosión o moho y bien ubicadas. (Numerales 4.2 y 5.1 Art. 7, R.2674/2013)						Es adecuada, falta reparar algunas manijas.
1.4.4	Las ventanas que comunican al exterior están provistas de malla anti-insecto y los vidrios que están ubicados en áreas de proceso cuentan con la protección en caso de ruptura. (Numeral 4.2 Art. 7, R.2674/2013)	X					
1.4.5	Los establecimientos tienen adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial), obtenida por medio de ventanas, claraboyas, lámparas u otros accesorios y estos cuentan con la protección en caso de ruptura. (Numerales 7.1, 7.2 y 7.3 Art. 7, R.2674/2013)	X					Es adecuada
1.4.6	La ventilación de las áreas de preparación/proceso es adecuada y no afecta la calidad del alimento/producto, ni la comodidad de los empleados u operarios. (Numeral 8.1 Art. 7, R.2674/2013)						No afecta la calidad de los alimentos aunque es poca la ventilación.
1.4.7	Los sistemas de ventilación filtran el aire y están proyectados y contruidos de tal manera que el aire no fluya de zonas contaminadas a zonas limpias. (Numeral 8.2 Art. 7, R.2674/2013)	X					Los aires acondicionados se encuentran funcionando bn
2.1	Condiciones de equipos e utensilios	A	AR	I	NA	C	

2.1.1	Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista, están diseñados, contruïdos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto. (Art. 8, R.2674/2013)		X					El stock es de 9 Neveras pero se encuentran 4 fuera de uso por daños.
2.1.2	Se utilizan utensilios desechables de primer uso, previendo la advertencia. (Art. 290 Ley 9/1979; Numeral 10 Art. 35, R.2674/2013)	X						
2.1.3	Los equipos, superficies de contacto con alimentos (mesas, estanterías, bandas transportadoras, bandejas para microondas) y utensilios están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, libres de defectos y grietas, lisas, no absorbentes no recubiertas con pintura o materiales desprendibles, fácilmente accesibles o desmontables, fáciles de limpiar y desinfectar, garantizando la inocuidad de los alimentos. (Art. 9, R.2674/2013)	X						
2.1.4	Las piezas o accesorios están asegurados para prevenir que caigan dentro del producto o equipo de proceso. (Numeral 6 Art. 9, R.2674/2013)		X					
2.1.5	Los recipientes utilizados para materiales no comestibles y desechos son a prueba de fugas, debidamente identificados, de material impermeable, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza. (Numeral 11 Art. 9, Res.2674/2013)	X						
2.1.6	Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos, no presentan fugas, son de material resistente, inertes, no porosos, impermeables, fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección y están localizados en sitios donde no significan riesgo de contaminación del producto. (Numeral 12 Art. 9; numeral 4 Art. 10, R.2674/2013)	X						
2.1.7	Los equipos están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, evitan la contaminación cruzada y las áreas circundantes facilitan su inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección. (Números 1 y 2 Art. 10, R.2674/2013).	X						
2.1.8	Los equipos en donde se realizan operaciones críticas cuentan con instrumentos y/o accesorios que permitan la medición y registro de variables del proceso (termómetros, higrómetro, refractómetro, colorímetros, pH-metros, etc.). (Numeral 3 Art. 10, R.2674/2013)		X					
2.2	Superficies de contacto con el alimento.	A	AR	I	NA	C	HALLAZGOS	
2.1.1	Los envases y embalajes están fabricados con materiales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013; numeral 2 Art. 9; numeral 1 Art. 17, R.2674/2013)	X						
2.1.2	Los materiales de envase y empaque son inspeccionados antes de su uso, están limpios, en perfectas condiciones y no han sido utilizados previamente para otro fin. (Números 2 y 4 Art. 17, R.2674/2013)	X						

2.1.3	Los insumos y envases son almacenados en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación y debidamente protegidos. (Numeral 5 Art. 17, R.2674/2013)	X					
2.1.4	El lavado y desinfección de utensilios se realiza con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos. Las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón y se encuentran en buen estado de conservación e higiene; (Art. 264 Ley 9/1979, Numeral 8 Art. 35, R.2674/2013)	X					
2.1.5	El establecimiento cuenta con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección. La limpieza y desinfección de los utensilios que tienen contacto con los alimentos se realiza con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso. (Numeral 9 Art. 35, R.2674/2013)	X					
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS							
3.1	Estado de Salud.	A	AR	I	NA	C	HALLAZGOS
3.1.1	Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (Certificado médico de aptitud para manipular alimentos), por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas. (Artículo 11, R.2674/2013)	X					
3.1.2	Los empleados y operarios se encuentran afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales (Ítem 1.1.4. Tabla de valores Art. 12 Res. 1111/2017).	X					
3.1.3	Los empleados que están en contacto directo con el producto, no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas. (Numeral 12 Art.14, R.2674/2013)	X					
3.2	Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección.	A	AR	I	NA	C	HALLAZGOS
3.2.1	Todos los empleados mantienen una estricta limpieza e higiene personal y aplican las buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. (Numeral 1, Art. 14, R.2674/2013)	X					
3.2.2	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los Elementos de Protección Persona-EPP requeridos (gafas, guantes de acero, chaquetas para frío, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario. (Números 2 y 9 Art.14, R.2674/2013; Ítem 4.2.6 Tabla de valores Res.1111 de 2017).		X				El personal usa sus cofias pero algunos, no utilizan de forma adecuada sus elementos como los guantes
3.2.3	Los manipuladores y operarios no salen del establecimiento con el uniforme. (Numeral 3 Art. 14, R.2674/2013)	X					
3.2.4	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso. (Numeral 4 Art. 14, numeral 3 Art. 18, R.2674/2013)	X					

3.2.5	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje. (Numerales 5 y 6 Art. 14, R.2674/2013)	X					
3.2.5	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas. (Numerales 7 y 8 Art. 14, R.2674/2013)	X					
3.2.6	Los guantes están en perfecto estado, limpios y desinfectados y se ubican en un lugar donde se previene su contaminación. (Numeral 10 Art.14, R.2674/2013)	X					
3.2.7	Los empleados no comen o fuman en áreas de preparación/proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse etc. (Numerales 11 y 13 Art. 14, R.2674/2013)	X					
3.2.8	El personal directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no manipula dinero simultáneamente. (Numeral 5 Art. 35, R.2674/2013)	X					
3.2.9	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando el contacto del alimento con las manos. (Numeral 7 Art. 35, R.2674/2013)	X					
3.2.10	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por el establecimiento. (Numeral 14 Art. 14, R.2674/2013)	X					
3.3	Educación y Capacitación.	A	AR	I	NA	C	HALLAZGOS
3.3.1	Existe un Plan de Capacitación continuo y permanente, que contenga al menos: cronograma, metodología, duración, evaluación y en temas Sanitarios específicos y en las actividades a desempeñar (marco legal, manipulación de alimentos, manejo de temperaturas, conservación de alimentos, ETAS*, almacenamiento, limpieza y desinfección, manejo de productos químicos, diligenciamiento de registros, etc.), acorde a lo requerido por el establecimiento, el proceso tecnológico y al desempeño de los manipuladores u operarios, para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. (Art. 12 y 13, R.2674/2013). *ETAS: Enfermedades Transmitidas por Alimentos.	X					
3.3.2	El Plan de Capacitación contempla temas para realizar formación y aprendizaje en temas de Inducción y Reinducción en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST , y en actividades de Promoción y Prevención (PyP) (identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos según la actividad económica, formulación de medidas de control y de protección, prevención, preparación y respuesta ante emergencias, investigación de accidentes, incidentes, enfermedades laborales, etc.). (Art. 3, párrafo 3 Art. 5, numerales 6.1 y 6.2 Art. 6, ítem 1.2.2. Tabla de valores Res.1111/2017).	X					
3.3.3	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos. (Parágrafo 1 del Art. 13, R.2674/2013)	X					

3.3.4	Conocen y cumplen los manipuladores las prácticas higiénicas y las medidas de protección. (Art. 36, R.2674/2013)	X					
4. REQUISITOS HIGIÉNICOS							
4.1	Control de materias primas, alimentos e insumos.	A	AR	I	NA	C	HALLAZGOS
4.1.1	Los productos de la pesca se transportan y se descargan en el área de preparación o proceso lo más rápido posible, evitando aumentos de temperatura y contacto con elementos contaminantes. (Art. 89, Dec.561/1984).	X					
4.1.2	Las materias primas, alimentos e insumos están rotulados de conformidad con la normatividad sanitaria vigente, se encuentran dentro de su vida útil y las condiciones de recepción evitan la contaminación y proliferación microbiana. (Numeral 1, Art. 16, R.2674/2013) y (Res. 5109/2005; Res. 1506/2011; Resoluciones 683, 4142 y 4143/2012; 834 y 835/2013).	X					
4.1.3	Las materias primas, alimentos e insumos cuentan con ficha técnica y previo a su uso son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos. (Numeral 1, 3 y 4, Art. 16, Res.2674/2013)	X					
4.1.4	Las materias primas, alimentos e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes, debidamente marcadas o etiquetadas y se llevan registros para conocer su procedencia, uso, calidad y tiempo de vida. (Art. 256, 268 Ley 9/1979, numerales 6 y 7, Art. 16; numerales 3 y 4 Art. 28, Res.2674/2013).	X					
4.1.5	Las materias primas y los alimentos son conservados y usados en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad) y se manipulan de manera que minimiza el riesgo de contaminación. (Numerales 1 y 5, Art. 16; numeral 4, Art. 28, Res.2674/2013)	X					
4.1.6	Se reutilizan alimentos, bebidas, sobrantes de salmuera, jugos, salsas, aceites o similares (Art. 258 Ley 9/1979)	X					
4.1.7	Existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de las materias primas, alimentos e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos, devoluciones). (Art. 21, Res.2674/2013)	X					
4.1.8	Las operaciones de recepción, limpieza y desinfección, preparación, servido y almacenamiento de las materias primas y alimentos se realizan en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación de los mismos. (Numerales 1, 2 y 3, Art. 35, Res.2674/2013)	X					
4.2	Prevención de la contaminación cruzada.	A	AR	I	NA	C	HALLAZGOS
4.2.1	Las materias primas, los alimentos perecederos (productos preparados a base de agua, huevos, leche, derivados lácteos, proteínas cárnicas, embutidos, productos de la pesca y alimentos compuestos, preparados o combinados) y los productos terminados, se almacenan en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y ocupan espacios independientes, con el fin de evitar la contaminación cruzada. (Numeral 7, Art. 16; ; numeral 4, Art. 35, Res.2674/2013).	X					

4.2.2	El hielo utilizado en el establecimiento (cuando se requiera), se elabora a partir de agua potable y se manipula en condiciones que garanticen su inocuidad. (Numeral 7, Art. 18, Res.2674/2013).	X					
4.2.3	Las superficies, los equipos y utensilios que entran en contacto con materias primas o con material contaminado se limpian y desinfectan cuidadosamente antes de ser nuevamente utilizados. (Numeral 5, Art. 20, Res.2674/2013)	X					
4.3	Manejo de temperaturas.	A	AR	I	NA	C	HALLAZGOS
4.3.1	Los alimentos se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C. (Numeral 3.1 y 5, Art. 18, Res.2674/2013).	X					
4.3.2	Los alimentos o las bebidas descongeladas, se re congelan nuevamente. (Art. 425, Ley 9/1979; numeral 3.2, Art. 18, Res.2674/2013).	X					
4.3.3	Los alimentos calientes se mantienen a temperaturas mayores de 60°C (140°F). La cocción de los alimentos por contacto directo con la llama, se realiza en condiciones sanitarias, previniendo el crecimiento y proliferación de microorganismos. (Art. 293, Ley 9/1979; Numeral 3.3 y 5 Art. 18, Res.2674/2013).	X					
4.4	Condiciones de almacenamiento.	A	AR	I	NA	C	HALLAZGOS
4.4.1	Los materiales, objetos, envases y equipamientos, destinados a entrar en contacto con las materias primas, los alimentos y bebidas para consumo humano, cumplen de conformidad con la normatividad sanitaria vigente. (Art. 6 Res.683/2012).	X					
4.4.2	Las materias primas congeladas, previo a su uso, se descongelan a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. (Numeral 5, Art. 16, Res.2674/2013).	X					
4.4.3	Las materias primas e insumos que se requieren antes de entrar a las etapas de preparación o proceso, se almacenan en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (Numeral 6, Art. 16, Res.2674/2013).	X					
4.4.4	En las áreas de preparación y almacenamiento de materias primas y alimentos, se guardan conjuntamente sustancias químicas y peligrosas. (Art. 260 Ley 9/1979, numeral 2.9 Art. 6, numeral 9, Art.33, Res.2674/2013).	X					
4.4.5	El almacenamiento de materias primas, alimentos, bebidas, productos terminados e insumos, se realiza en condiciones adecuadas de temperatura, humedad, circulación de aire y se llevan registros: control de entrada, salida y rotación de los mismos.(Números 1, 2 y 3, Art. 28, Res.2674/2013).	X					
4.4.6	El almacenamiento de materias primas, alimentos, bebidas, productos terminados e insumos, se realiza ordenadamente, en estibas o pilas, sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso y en un sitio que reúne los requisitos sanitarios, exclusivamente destinado para este propósito. (Numeral 4 Art. 28 Res.2674/2013).	X					
4.4.7	En las áreas de almacenamiento de materias primas, alimentos, bebidas, productos terminados e insumos, se realizan actividades diferentes a éstas (Numeral 5 Art. 28 Res.2674/2013).				X		

4.4.8	Las áreas donde se almacenan los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas requeridas en el establecimiento, están dispuestas en áreas independientes, con separación física, identificadas, organizadas, señalizadas, aireadas. Las sustancias químicas se encuentran rotuladas respecto de su toxicidad y empleo. (Numeral 7 Art. 28 Res.2674/2013).	X					
4.5	Condiciones de transporte.	A	AR	I	NA	C	HALLAZGOS
4.5.1	Las condiciones de transporte excluyen la posibilidad de contaminación y/o proliferación microbiana y asegura la conservación requerida para las materias primas, alimentos, bebidas y producto terminado (refrigeración, congelación, etc.) y se llevan los respectivos registros de control. Los productos no se disponen directamente sobre el piso. (Art. 278, 279, 280 Ley 9/1979; Numerales 1, 2 y 3, Art. 29, Res.2674/2013)				X		
4.5.2	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo, mantenimiento y operación para el transporte de las materias primas, alimentos, bebidas y productos terminados. Son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso "Transporte de Alimentos". (Art. 281 y 282 Ley 9/1979; Numerales 3, 4, 7 y 9, Art. 29, Res.2674/2013)				X		
5. SANEAMIENTO							
5.1	Abastecimiento y Suministro de agua potable.	A	AR	I	NA	C	HALLAZGOS
5.1.1	Existe programa, procedimientos, análisis: fisicoquímicos, microbiológicos y metales pesados (cuando aplique); sobre manejo y calidad del agua, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. (Numeral 4, Art. 26, Res.2674/2013)	X					
5.1.2	El agua utilizada en el establecimiento es potable, existe control diario del cloro residual (0,3 y 2,0 mg/L) y se llevan registros. (Numeral 3.1, Art. 6, Res.2674/2013; Numeral 2, Art. 9, Res.2115/2007).	X					
5.1.3	El suministro de agua y su presión es adecuado para las operaciones. (Numeral 3.2 Art. 6, Res.2674/2013).	X					
5.1.4	El agua no potable usada para actividades indirectas (vapor, refrigeración indirecta, u otras) se transporta por tuberías independientes e identificadas por colores. (Numeral 3.3, Art. 6, Res.2674/2013).				X		
5.1.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, construido con materiales resistentes, identificado, está protegido, con capacidad suficiente para un día de trabajo, se limpia y desinfecta periódicamente y se llevan registros. (Numeral 3.5, Art. 6, Res.2674/2013).	X					
5.2	Manejo y disposición de residuos líquidos.	A	AR	I	NA	C	HALLAZGOS
5.2.1	Se dispone de sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales. (Numeral 4.1 Art. 6, Res.2674/2013)	X					
5.2.2	El manejo de los residuos líquidos dentro del establecimiento no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con éstos. (Numeral 4.2 Art. 6, Res.2674/2013)	X					
5.3	Manejo y disposición de residuos sólidos.	A	AR	I	NA	C	HALLAZGOS

5.3.1	Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. (Numeral 2 Art. 26, Res.2674/2013)	X					
5.3.2	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente. (Numeral 5.1 Art. 6, Res.2674/2013)	X					
5.3.3	Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, proliferación de plagas. (Numerales 5.2 y 5.3 Art. 6, Res.2674/2013)	X					
5.3.4	Existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento (Numerales 5.3 y 5.4 Art. 6, numeral 2 Art. 26 Res.2674/2013)	X					
5.3.5	El establecimiento cuenta con los mecanismos requeridos para manejo y disposición de residuos peligrosos (aceite vegetal usado). (Numeral 5.5 Art. 6, Res.2674/2013; Literal b Art. 8 y Art. 13 Res.316/2018).	X					
5.4	Control Integrado de Plagas.	A	AR	I	NA	C	HALLAZGOS
5.4.1	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, en el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. (Numeral 3 Art. 26, Res.2674/2013)				X		Cuenta con el programa pero no lo ejecuta actualmente.
5.4.2	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas. (Numeral 3 Art. 26, Res.2674/2013)	X					
5.4.3	Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (electrocutores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.). (Numeral 3 Art. 26, Res.2674/2013)				X		
5.4.4	Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegidos, bajo llave y se encuentran debidamente identificados. (Numeral 7 Art. 28, Res.2674/2013)				X		
5.5	Limpieza y desinfección.	A	AR	I	NA	C	HALLAZGOS
5.5.1	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas del establecimiento, equipos, superficies, manipuladores. (Numeral 1 Art. 26, Res.2674/2013)	X					
5.5.2	Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección. (Numeral 1 Art. 26 Res.2674/2013)	X					
5.5.3	Los productos utilizados se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados. (Numeral 7 Art. 28, Res.2674/2013)		X				Están en un sitio adecuado pero sin rotulación
5.5.4	Se dispone de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios. (Numeral 6.5 Art. 6, Res.2674/2013)	X					

5.5.5	El establecimiento cuenta con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado, etc.), según corresponda, a la entrada de la áreas de proceso, bien ubicados, dotados, y con la concentración de desinfectante requerida. (Numeral 6 Art. 20 Res.2674/2013)	X					
5.6	Soportes documentales de Saneamiento.	A	AR	I	NA	C	HALLAZGOS
5.6.1	El establecimiento tiene implementado y en desarrollo un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. El plan esta escrito e incluye como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los programas (Art. 26, Res.2674/2013)	X					
5.6.2	El establecimiento ha mantenido en condiciones sanitarias adecuadas las instalaciones de distribución y almacenamiento de agua para consumo humano. Se realiza lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua para consumo humano (Art. 10, Dec.1575/2007).	X					
6. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD							
6.1	Sistemas de control.	A	AR	I	NA	C	HALLAZGOS
6.1.1	Todas las etapas u operaciones del proceso de preparación o producción, desde la recepción de materia prima, hasta el servido de los alimentos, producto terminado y expendio de los alimentos, están sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados (conceptos sanitarios de proveedores, Manual de prevención de ETA, etc.). (Art. 22, Res.2674/2013).	X					
6.1.2	Existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos. (Numeral 2 Art. 22, Res.2674/2013)	X					
6.1.3	Se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc.) y producto terminado. Se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos. (Numeral 2 Art. 6, numeral 1 Art. 22, Res.2674/2013)	X					
6.1.4	Se cuenta con planes de muestreo. (Numeral 3 Art. 22 Res.2674/2013)	X					
6.1.5	Los procesos de preparación o producción y control de calidad están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requerido para el proceso. (Art. 24, Res.2674/2013)	X					
6.1.6	Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. (Art. 5, Res.2674/2013)	X					
6.2	Laboratorio.	A	AR	I	NA	C	HALLAZGOS
6.2.1	El establecimiento tiene laboratorio propio (SI o NO) (numeral 3 Art. 22 - Artículo 23, Res.2674/2013)						No cuenta
6.2.2	El establecimiento tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio (Art. 23, Res.2674/2013)						Si
II. CUMPLIMIENTO DE LA AUDITORÍA/VERIFICACIÓN EN INOCUIDAD ALIMENTARIA							
Marque (X)	Cumplimiento de la Auditoría/Verificación en Inocuidad Alimentaria.	1.- En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como CRÍTICO, el CUMPLIMIENTO DE LA AUDITORÍA O VERIFICACIÓN EN INOCUIDAD ALIMENTARIA a emitir será PENDIENTE CON RESTRICCIONES y se procederá por parte del Apoyo Jurídico o área que corresponda, junto con el supervisor del contrato, a requerirle al contratista/instructor/chef del establecimiento, el descargo de los hallazgos encontrados, en los términos señalados en el contrato o en su defecto los estipulados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (CPACA).					
	CUMPLE						
X	CUMPLE CON ACCIONES DE MEJORA						
	PENDIENTE CON RESTRICCIONES						
	NO CUMPLE						
Marque (X) si se anexan evidencias o registros fotográficos:							
							X
							NO

III. RESTRICCIONES	
IV. ACCIONES DE MEJORA	
V. NOTIFICACIÓN DEL DOCUMENTO	
Para constancia y validación del presente documento, firman el(los) auditor y las personas que intervinieron en el Seguimiento en Inocuidad Alimentaria, hoy ____ del mes de	
AUDITOR(A)	LÍDER/APOYO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
Nombre:	Nombre: Nini Johana Trujillo Guzmán
Tipo y Número de documento:	Tipo y Número de documento: CC - 65'630.806
Cargo/Profesión:	Cargo: Apoyo H451
Dependencia /Empresa:	Dependencia: Centro Agropewario la Granja
Firma:	Firma: Johana Trujillo
SUPERVISOR DEL CONTRATO DEL ESTABLECIMIENTO	ADMINISTRADOR O INSTRUCTOR O JEFE DE COCINA DEL ESTABLECIMIENTO.
Nombre: Niyireth Ortiz Oviedo	Nombre: Lucy Gonzalez
Tipo y Número de documento: CC 38.363.049	Tipo y Número de documento: CC 51831979
Cargo: Coordinadora.	Cargo: Administradora - Apoyo *
Dependencia: Administrativa - CALG	Dependencia: Cocino
Firma: [Firma]	Firma: [Firma]
TESTIGO (1)	TESTIGO (2)
Nombre: Noel Tovar	Nombre: Angie Nino
Tipo y Número de documento: CC 19'367272	Tipo y Número de documento: CC 1110382510
Cargo: Administrador	Cargo: Apoyo
Dependencia: Cocino	Dependencia: Seguridad y Salud
Firma: [Firma]	Firma: Angie Nino

19'367272