	Versión: 02
SENA	Código: DO-F-056

Proceso Desarrollo Organizacional

FormatoLista de Seguimiento con Enfoque de Riesgo Para Establecimientos de Preparación y Expendio de Alimentos

Fecha: DIA 23 | MES 09 | AÑO 2022

Ciudad: Espinal - Tolima

Marque (X)	Tipo de Establecimiento.
X	Restaurante / Casino:
	Cafetería:
	Cocina Escuela de Gastronomía:
	Ambiente de Formación Tecnológica:
	Otro, especifique:

Actividad Comercial del establecimiento.	Marque (X)
Establecimiento para Preparación de Alimentos:	X
Establecimiento para Expendio de Alimentos:	X

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO.

*** Campo obligatorio**

*Regional: Tolima	*Centro de Formación: Centro Agropecuario
Sede: Espinal Tolima	Subsede: CA L G
Razón Social: Casido Gladys Cerquera	*Nombre Comercial del establecimiento: Gladys Cerquera
*NIT / Cédula:	*Número de Inscripción ante la Autoridad Sanitaria: N/A
*Dirección de Notificación: Centro Agropecuario	*Municipio /Vereda / Corregimiento: Espinal Tol
*Ciudad: Espinal Tolima	*Departamento: Tolima
Teléfonos: 320 411 32 79	Fax: —
Correo electrónico: gladys.cerquera1@gmail.com.co	
Nombre del Propietario: Gladys Cerquera	Tipo y Número de documento: 36147801
*Nombre del Representante Legal: Gladys Cerquera	Tipo y Número de documento: 36147801
*Nombre del Supervisor del Contrato: Nigireth Ortiz	Tipo y Número de documento: 38363049
*Instructor/Chef a cargo de la cocina: Jova Trujillo	Tipo y Número de documento: 1017557534
*Número y Año del Contrato: 3677220-22	*Tiempo de Ejecución del Contrato: 240 dias
*Tiempo de permanencia en el SENA (Meses): 5 meses	*Sucursales en otras Regionales (Indique): N/A
*Días y Horario de Funcionamiento: Lunes a Domingo	6am - 11:30 - 6:pm
*Servicios de alimentación que ofrece: Desayuno - onces - Almuerzos - Cenas	
*Número de Trabajadores: 10 Colaboradores	*Población aproximada que utiliza los servicios de alimentación:

CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA AUDITORÍA/VERIFICACIÓN EN INOCUIDAD ALIMENTARIA (SENA)

Fecha de la última				Marque (X)	Indique el cumplimiento de la última
Objetivo por el cual se realizó la Auditoría/Verificación en Inocuidad Alimentaria:					Cumple
				X	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		%
				X	Favorable con Requerimientos		%
					Desfavorable		%

MOTIVO Y OBJETIVO DE LA AUDITORÍA/VERIFICACIÓN SENA

Marque (X)	Motivo por el cual se realiza el Seguimiento en Inocuidad Alimentaria.	Describa el objetivo
X	Supervisión del Contrato:	Mantener condiciones optimas en preparación de alimentos.
	Seguimiento de Auditoría:	
	Seguimiento de Verificación:	
	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 aspecto a evaluar.
AR	Aceptable con Requerimientos	Marque con una X cuando el establecimiento cumple **parcialmente** de los requisitos descritos en el ítem para el aspecto a evaluar.
I	Inaceptable	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** de los requisitos descritos en el ítem para el aspecto a
C	Crítico	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar **afecte la inocuidad de los alimentos** y se deba
NA	No Aplica	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento. Justificar la razón

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN					HALLAZGOS
1. EDIFICACIONES E INSTALACIONES							
		A	AR	I	NA	C	HALLAZGOS

Scanned with CamScanner

1.1	Localización y diseño. (Numerales 1.1 y 1.3,						
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Numerales 1.1 y 1.2, Art. 7, Numerales 1 y 2, Art. 33, Numerales 1.4, Art. 7, , Numeral 2.1, Art. 7, Numeral 3, Art. 33 , Numeral 2.2, Art. 7, Res.2674/2013)	Condiciones de aseo buenas, algunas Fallas en cuanto a estructura					
1.3	Instalaciones sanitarias. (Numerales 6.1 y 6.2 Art. 6, Numerales 9 y 11, Art. 32, Numeral 6.1 art. 6, Numeral 6.3 y 6.4 Art. 6, Res.2674/2013)	Instalaciones Sanitarias en iguales Condiciones al mes anterior					
1.4	Techos, iluminación y ventilación. (Numeral 3.1 art. 7; Numeral 4 Art. 33, Numerales 3.2 y 3.3 Art. 7; Numeral 4 art. 33, Numerales 4.2 y 5.1 Art. 7, Numeral 4.2 Art. 7, Numerales 7.1, 7.2 y 7.3 Art. 7, Numeral 8.1 Art. 7, Numeral 8.2 Art. 7, Res.2674/2013)	Deficiente se encuentran dos Ventiladores Funcionando y dos Ventiladores sin Funcionar Nueve luminarias luminarias Funcionando.					
2. EQUIPOS E UTENSILIOS							
		A	AR	I	NA	C	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos e utensilios.						
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Numeral 2 Art. 9; Numeral 1, 2, 4 y 5 Art. 17, Numeral 8 Art. 35, Numeral 10 Art. 35, Art. 264 Ley 9/1979 Res.2674/2013)	Aseadas y ordenadas					
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS							
		A	AR	I	NA	C	HALLAZGOS
3.1	Estado de Salud. (Art. 11, Numeral 12						
3.2	Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección. (Numerales 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11, 13 y 14 Art. 14, Numeral 3 Art. 18, Numeral 5 y 7 Art. 35 Res.2674/2013; Ítem 4.2.6 Tabla de valores Res.1111 de 2017)	Cuentan con su dotación y elementos de protección personal completos					

Scanned with CamScanner

3.3	Educación y Capacitación. (Art. 12 y 13, Parágrafo 1 del Art. 1, Art. 36 Res.2674/2013; Art. 3, parágrafo 3 Art. 5, numerales 6.1 y 6.2 Art. 6, ítem 1.2.2. Tabla de valores Res.1111/2017)	Capacitación según el riesgo, q cuentan con el curso de manipulación de alimentos.

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS							
		A	AR	I	NA	C	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas, alimentos e						
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Numeral 7, Art. 16, Art. 18; Numeral 4, Art. 35 Numeral 5, Art. 20 Res.2674/2013)	No se evidencia contaminación cruzada					
4.3	Manejo de temperaturas. (Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5, Art. 18, Res.2674/2013; Art. 293 y 425, Ley 9/1979).	la temperatura es alta superando los niveles permitodos.					
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Art. 6 Res.683/2012; numeral 2.9 Art. 6, numeral 5 y 6, Art. 16, Numerales 1, 2, 3, 4, 5 y Art. 28, Numeral 9, Art.33, Res.2674/2013, Art. 260 Ley 9/1979)	Adecuadas - Rotulado - Separados.					
4.5	Condiciones de transporte. (Art. 278, 279, 280, Numerales 1, 2 y 3, Art. 29, Art. 281 y 282 Ley 9/1979; Numerales 3, 4, 7 y 9, Art. 29, Res.2674/2013)	El transporte es brindado oportunamente.					

5. SANEAMIENTO							
		A	AR	I	NA	C	HALLAZGOS
5.1	Abastecimiento y suministro de Agua						
5.2	Manejo y disposición de residuos líquidos. (Numeral 4.1 y 4.2, Art.6, Res.2674/2013)	El manejo se da en forma correcta para el lugar y necesidad.					
5.3	Manejo y disposición de residuos sólidos. (Numeral 2 Art. 26, Numerales 5.1, 5.2, 5.3, 5.4 y 5.5 Art. 6 - Numeral 2, Art. 26 Res.2674/2013; Literal b Art. 8 y Art. 13 Res.316/2018).	la disposición de residuos solidos cuenta con los recipientes para dicho uso y manejo.					
5.4	Control Integrado de Plagas. (Numeral 3 Art. 26, Numeral 7 Art. 28, Res.2674/2013)	Ultimo control realizado en el mes de julio. - 2022.					

Scanned with CamScanner

5.5	Limpieza y desinfección. (Numeral 1 Art. 26, Numeral 7, Art. 28, Numeral 6.5 Art. 6, Numeral 6 Art. 20 Res.2674/2013)	cuentan con un equipo
5.6	Soportes documentales de Saneamiento. (Art. 26, Res2674/2013, Art. 10, Dec.1575/2007)	

6. ASEGURAMIETO Y CONTROL DE CALIDAD							
		A	AR	I	NA	C	HALLAZGOS
6.1	Sistemas de control. (Numeral 1.3 y 2 Art.						
6.2	Laboratorio. (Numeral 3 Art. 22 y Art. 23, Res.2674/2013)	El Centro Agropecuario la Granja Cuenta con los laboratorios Certificados y dotados.					

II. CUMPLIMIENTO DE LA AUDITORÍA/VERIFICACIÓN EN INOCUIDAD ALIMENTARIA		
Marque (X)	Cumplimiento de la Auditoría/Verificación en	1.- En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como CRITICO, 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
	CUMPLE	
	CUMPLE CON ACCIONES DE MEJORA	
	NO CUMPLE	

Marque (X) si se anexan evidencias o registros fotográficos:	SI	NO

III. ACCIONES DE MEJORA

IV. NOTIFICACIÓN DEL DOCUMENTO	
Para constancia y validación del presente documento, firman el(los) auditor(es) y las personas que intervinieron en el Seguimiento en Inocuidad Alimentaria, hoy ____	
AUDITOR(A)	LÍDER/APOYO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
Nombre:	Nombre: Johana Trujillo Guzmán
Tipo y Número de documento:	Tipo y Número de documento: 65'630866
Cargo/Profesión:	Cargo: Apoyo HYSI
Dependencia /Empresa:	Dependencia: CALG
Firma:	Firma: Johana Trujillo G
SUPERVISOR DEL CONTRATO DEL ESTABLECIMIENTO	ADMINISTRADOR O INSTRUCTOR O JEFE DE COCINA DEL
Nombre: Nigireth Ortiz	Nombre: Gladys Caguera
Tipo y Número de documento: CC 38363649	Tipo y Número de documento: CC 36114801
Cargo: Coordinadora.	Cargo: Administradora
Dependencia: Administración Centro Agropecuario	Dependencia: Casino
Firma:	Firma:
TESTIGO (1)	TESTIGO (2)
Nombre: Lucy Gonzalez.	Nombre: Maria Iola. Trujillo
Tipo y Número de documento: CC 51831979	Tipo y Número de documento: CC 36157534
Cargo: Apoyo Admon	Cargo: Aux. Cocina
Dependencia: Casino	Dependencia: Casino. CALG
Firma:	Firma:

Scanned with CamScanner