	Versión: 02
	Código: DO-F-041

Proceso Desarrollo Organizacional

Formato Lista de Verificación de Concidiones Inseguras en Áreas de Preparacion de Alimentos

Condiciones de saneamiento

Direccion General / Regiona	Córdoba	Dependencia / Centro de Formación: Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir			
Subsede:		Área de verificación: Área de preparación de alimentos- Restaurante asados Montería			
Responsable(s) de la(s) verificación: Maria Del Mar Pérez Díaz			Fecha:	31 mayo	2022

ITEM	Criterio de Inspección	Calificación			Observaciones	Fotografía	
		C	NC	NA		SI	NO
1	El agua que utiliza en el establecimiento es de calidad potable, su suministro y presión son adecuados para todas las operaciones. Existe reporte escrito de medición de la calidad del agua. (Cloro residual, pH y análisis microbiológicos y fisicoquímicos)	x			Ninguna	x	
2	El tanque de almacenamiento del agua está protegido (posee tapa), es de capacidad suficiente para operar mínimo 24 h, se limpia y desinfecta mínimo cada seis meses registrando esta actividad.	x			Ninguna	x	
3	Existen suficientes, adecuadas, bien ubicados e identificados recipientes lavables para la recolección de Residuos Sólidos, dotados de bolsa plástica interior, tapa y se les hace mantenimiento diario.	x			Ninguna	x	

4	Los residuos son retirados diariamente o con mayor frecuencia durante el día si se amerita, para evitar generación de malos olores y/o proliferación de plagas y esas son almacenados adecuada, sanitaria y seguramente para su recolección final.		x		Se eviendió bolsas de residuos sin sacar	x	
5	Conserva las certificaciones de transporte, aprovechamiento, tratamiento o disposición final que emitan los respectivos receptores, para los residuos que son considerados peligrosos según el decreto 1076 de 2015 y que estén estipulados en el Formato de identificación de residuos peligrosos DE-F-015.	x			Los residuos ordinarios son entregados al centro de formación	x	
6	El manejo de los residuos Líquidos dentro del área de preparación y servicio de los alimentos no representa riesgo de contaminación para esto ni para las superficies en contacto.	x			Ninguna	x	
7	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños ocasionados por plagas y se realizan fumigaciones periódicas, según registros actualizados presentados.	x			Ninguna	x	

	Versión: 02
	Código: DO-F-041

Proceso Desarrollo Organizacional

Formato Lista de Verificación de Concidiones Inseguras en Áreas de Preparacion de Alimentos

Personal manipulador

Direccion General / Regiona	Córdoba	Dependencia / Centro de Formación: Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir			
Subsede:		Área de verificación: Área de preparación de alimentos- Restaurante asados Montería			
Responsable(s) de la(s) verificación: Maria Del Mar Pérez Díaz			Fecha:	31 mayo	2022

ITEM	Criterio de Inspección	Calificación			Observaciones	Fotografía	
		C	NC	NA		SI	NO
1	El personal utiliza uniforme adecuado de color claro, limpio y calzado cerrado. Poseen gorros que cubren la totalidad del cabello los cuales son de uso exclusivo en el Área de trabajo.	x			Ninguna	x	
2	El personal se encuentra capacitado como MANIPULADOR DE ALIMENTOS	x			Ninguna	x	
3	El personal cuenta con certificado médico de aptitud clínica para manipulación de alimentos vigente.	x			Ninguna	x	
4	No se observa ningún manipulador con signos evidentes de enfermedad y sus manos no presentan cortaduras, laceraciones ni vendajes, se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte.	x			Ninguna	x	
5	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos hasta el codo cada vez que sea necesario o cuando cambian de actividad.	x			Ninguna	x	

6	Cuando utilizan guantes, estos se mantienen limpios, sin roturas y son trabados con el mismo cuidado higiénico de las manos.	x			Ninguna	x	
7	Se observa en el establecimiento avisos alusivos a prácticas higiénicas y medidas de seguridad adecuados.	x			Ninguna	x	
8	No se observa un manipulador que presente heridas infectadas o con signos evidentes de enfermedad laborando en el área de preparación de alimentos.	x			Ninguna	x	
9	En el área de preparación, no se observan operarios consumiendo alimentos, fumando o mascando chicle o cualquier otro objeto o producto.	x			Ninguna	x	

							Versión: 02	
							Código: DO-F-041	

Proceso Desarrollo Organizacional

Formato Lista de Verificación de Concidiones Inseguras en Áreas de Preparacion de Alimentos

Requisitos higiénicos

Direccion General / Regiona	Córdoba	Dependencia / Centro de Formación: Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir						
Subsede:		Área de verificación: Área de preparación de alimentos- Restaurante asados Montería						
Responsable(s) de la(s) verificación: Maria Del Mar Pérez Díaz					Fecha:	31	mayo	2022

ITEM	Criterio de Inspección	Calificación			Observaciones	Fotografía	
		C	NC	NA		SI	NO
Operaciones de Elaboración							
1	Se lavan los alimentos o materias primas crudas como carne, verduras, hortalizas y productos de la pesca con agua potable corriente antes de la preparación.	x			Ninguna	x	
2	Las hortalizas y verduras que se consumen crudas se lavan y desinfectan con sustancias permitidas.	x			Ninguna	x	
3	Los alimentos crudos (cárnicos, lácteos, pescados) se almacenan separadamente de los cocidos o preparados de tal manera que se evita la contaminación cruzada.	x			Ninguna	x	
4	Los alimentos perecederos tales como la leche y sus derivados, carne y sus derivados, preparados y productos de la pesca, se almacenan en recipientes no esmaltados ni porosos, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuadas, el alimento no se encuentra en contacto directo con el material del recipiente y los alimentos proceden de proveedores que garantiza su calidad.	x			Ninguna	x	

5	El servicio de los alimentos se realiza con los utensilios adecuados y se evita el contacto con las manos.	x			Ninguna	x	
6	Las superficies para el picado son de material sanitario (plástico, nylon, polietileno y teflón).	x			Ninguna	x	
7	Durante la preparación de los alimentos, no se observa que el personal pruebe directamente los alimentos que se están preparando, utilizan pinzas y no consumen alimentos durante la preparación.	x			Ninguna	x	
8	Los alimentos preparados para consumo inmediato que no se consumen dentro de las 24 horas siguientes son desechados.	x			Ninguna	x	
9	Los productos químicos utilizados (desinfectantes, detergentes, plaguicidas) se encuentran rotulados y almacenados en un sitio alejado, AISLADO DE LOS ALIMENTOS y protegido bajo llave.	x			Ninguna	x	
10	Los alimentos elaborados o que hayan estado bajo refrigeración o congelación o en proceso de descongelación no se deben dejar o descongelar a temperatura ambiente.	x			Ninguna	x	
Condiciones de Conservación y Manejo de los Productos							
11	Se realiza rotación de las materias primas y alimentos empacados y envasados y se evita el contacto de los alimentos con el piso, techo o paredes.	x			Ninguna	x	
12	Se lleva Registro del control de temperatura de los cuartos fríos o neveras.	x			Ninguna	x	
13	Los productos se encuentran dentro de su vida útil y son aptos para el consumo humano. Verificar	x			Ninguna	x	

14	El operador aparta diariamente de la miniatura una unidad de cada alimento servido incluida bebida suministrada y muestra del agua con la cual elaboraron los Alimentos, los protege e identifica adecuadamente con la fecha respectiva y los mantiene bajo refrigeración durante 72 horas, al cabo de las cuales los desecha.	x			Ninguna	x	

	Versión: 02
	Código: DO-F-041

Proceso Desarrollo Organizacional

Formato Lista de Verificación de Concidiones Inseguras en Áreas de Preparacion de Alimentos

Manejo, Preparación y Servicio

Direccion General / Regional:	Córdoba	Dependencia / Centro de Formación: Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir			
Subsede:		Área de verificación: Área de preparación de alimentos- Restaurante asados Montería			
Responsable(s) de la(s) verificación: Maria Del Mar Pérez Díaz			Fecha:	31 mayo	2022

ITEM	Criterio de Inspección	Calificación			Observaciones	Fotografía	
		C	NC	NA		SI	NO
Equipos y Utensilios							
1	Los equipos, utensilios, menaje y superficies en contacto directo con los alimentos están fabricados con materiales sanitarios, de fácil limpieza y desinfección, en buen estado, y presentan adecuado mantenimiento. No se observa el empleo de madera o material similar.	x			Ninguna	x	
2	La vajilla no presenta roturas, no se encuentra desportillada y se retiran aquellas unidades en mal estado. Para cuando se requieran, posee utensilios desechables (vasos, platos, cubiertos, etc.)	x			Ninguna	x	
3	Los equipos están ubicados según la secuencia del proceso y sus áreas circundantes deben ser de fácil limpieza y desinfección.	x			Ninguna	x	
4	Las superficies de contacto directo con el alimento NO deben recubrirse con pintura u otro tipo de material desprendible.	x			Ninguna	x	

5	Las operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies que entren en contacto con los alimentos se realiza con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo, en especial en aquellos elementos sobre los cuales se pican o fraccionan los alimentos.	x			Ninguna	x	
Manejo Materia Prima							
6	Las materias primas o alimentos sin procesar se reciben en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente.	x			Ninguna	x	
7	Las materias primas, se almacenan y rotulan en una área específica, separada físicamente de las demás áreas de trabajo en una estructura o recipientes adecuados (alacena, góndolas, etc.) o al mayor sobre tarimas separadas 15 centímetro del piso, para facilitar la limpieza bajo estas, nunca sobre el piso.	x			Ninguna	x	
8	Los alimentos empacados y envasados cumplen la reglamentación vigente en materia de empaque, rotulado y etiquetado. (Fecha de vencimiento, No. de lote, Registro sanitario, otros) (Resolución 5109 de 2005)	x			Ninguna	x	
9	Los proveedores que entreguen materias primas para preparaciones o procesamientos, cuentan con soporte del concepto sanitario expedido por la autoridad sanitaria competente, con menos de un (1) año de otorgado.	x			Ninguna	x	

10	Los proveedores que procesen y distribuyan alimentos clasificados como de mediano riesgo según la resolución 719 de 2015, cuentan con permiso sanitario expedido por el INVIMA.	x			Ninguna	x	

	Versión: 02
	Código: DO-F-041

Proceso Desarrollo Organizacional

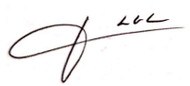
Formato Lista de Verificación de Concidiones Inseguras en Áreas de Preparacion de Alimentos

Control de la Calidad

Direccion General / Regiona	Córdoba	Dependencia / Centro de Formación: Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir			
Subsede:		Área de verificación: Área de preparación de alimentos- Restaurante asados Montería			
Responsable(s) de la(s) verificación: Maria Del Mar Pérez Díaz			Fecha:	31 mayo	2022

ITEM	Criterio de Inspección	Calificación			Observaciones	Fotografía	
		C	NC	NA		SI	NO
Limpieza y Desinfección							
1	Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de limpieza y desinfección que cuente con procedimientos, listas de chequeo y registros diarios de los procesos.	x			Ninguna	x	
2	Se utiliza sustancias adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección.	x			Ninguna	x	
3	Se realizan mediante listas de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de equipo.	x			Ninguna	x	
4	Se cuenta sito independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados.	x			Ninguna	x	
Control de Plagas							
5	Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de control de plagas que cuente con procedimientos, listas de chequeo y registros diarios de los procesos.	x			Ninguna	x	

6	El uso de químico para control de plaga no pone en riesgo la inocuidad de los alimentos.			N/A	Realizan la fumigación por medio de un tercero	x	
7	Existen factores de riesgo que pueden generar la presencia y proliferación de artrópodos y roedores.	x			Ninguna	x	
Programa de Residuos Sólidos y Líquidos							
8	Existe un plan de gestión integral de residuos y registro del manejo de los mismos.	x			Ninguna	x	
9	Los aceites de cocina generados se manejan adecuadamente (no botar por el sifón).	x			Ninguna	x	
10	Las instalaciones cuentan con trampa de grasas para el control de los vertimientos.	x			Ninguna	x	






Salsa Para Carne



TUBERCULOS y
VERDURAS



Panelada
Panela y Limón
LA SOBERANA
P.A.N
HARINA DE MAÍZ
BLANCO
PRECOCIDA
HARINA DE MAÍZ
BLANCO PRECOCIDA
CONTENIDO NETO: 1kg

DESECHABLES



TREFILADOS®
DE COLOMBIA S.A.S.
Tenemos presencia Internacional

Sello de Calidad
icontec
NTC 4384

RECOMENDACIONES DE INSTALACIÓN
Y USO - TANQUE CÓNICO


TASIO
ORDINARIOS
NO RECICLABLE
Barrido y servilletas
Empaques de alimentos
Papel carbón y aluminio
Papel sucio y engrasado



