	Versión: 02
	Código: DO-F-041

Proceso Desarrollo Organizacional

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

Edificaciones e instalaciones

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:	28 julio	2022

ITEM	Criterio de Inspección	Calificación			Observaciones	Fotografía	
		C	NC	NA		SI	NO
1	El establecimiento se encuentra ubicado en lugar seco y en terreno de fácil drenaje.	x			Ninguna	x	
2	Está alejado de la unidad de almacenamiento de residuos, pantanos, estancamientos de agua y criadero de insectos y roedores.	x			Ninguna	x	
3	La construcción está diseñada a prueba de roedores plagas e insectos.	x			Ninguna	x	
4	Existe separación física entre áreas y éstas se encuentran identificadas.	x			Ninguna	x	
5	Los **Pisos** se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas, cuentan con la inclinación y drenaje adecuado y están dotados de las respectivas rejillas, que impidan la entrada de roedores.		x		Los pisos presentan grietas y ausencia de algunas baldosas	x	
6	Las **Paredes** son lisas, de fácil limpieza y recubiertas con pintura lavable o enchapada con baldosa y en colores claros.	x			Ninguna	x	
7	Los **techos** están limpios y no presentan acumulación de suciedades, hongos, polvo o humedad.	x			Ninguna	x	

8	La **ventilación y la temperatura ambiental** del establecimiento son adecuadas son adecuadas, no afecta la calidad del producto, evita la condensación y no incomoda al personal.	x			Evidenciar gestión acerca del cambio y/o reparación de la camapana extractora	x	
9	El área posee adecuada **iluminación** en calidad e intensidad (natural y/o artificial).	x			Ninguna	x	
10	Se cuenta con servicios sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en el establecimiento, separado por sexo (Salvo cuando en razón de limitación de espacio físico no sea posible la existencia de las dos áreas de servicio sanitarias) debidamente dotados (jabón líquido desinfectante, toallas desechables o secador de manos, papel higiénico y papeleras dotadas de bolsa interior, tapa e identificadas) y separados del Área de preparación de alimentos.	x			Ninguna	x	
11	I**nstalaciones eléctricas** (Tomas - rosetas - interruptores) debidamente aisladas, protegidas y adheridas a la pared y/o techo.	x			Ninguna	x	
12	Las instalaciones en los cuales se procesan, sirven y consumen los alimentos deben ser **Independientes** de los lugares de vivienda permanente.	x			Ninguna	x	
13	No existe presencia dentro de las instalaciones de **animales domésticos o personas** diferentes a los manipuladores de alimentos.	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

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:	28 julio	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				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:	28 julio	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:	28	julio	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:	28 julio	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

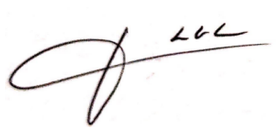
Formato Lista de Verificación de Concidiones Inseguras en Áreas de Preparacion de Alimentos

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 julio	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	




ALMUERZO:
- Sopa de Carne
- Arroz
- Ensalada
Horarios Comidas
Desayuno
Almuerzo 12:30 - 1:30 pm
Cena - 6:00 pm
Precios 2020
Desayuno
Almuerzo
Cena
Almuerzos
Desayuno
Almuerzo
Cena
GATORIO
ECILLA
CABELLO


BIEN

ZONA DE AGUA


QUAKER
AVENA
HOJUELAS
ORIGINAL
AVENA HOJUELAS
Don
Pancho
Molida
AVENA MOLIDA
Fabricado por
Factory Riopaila
Factory Castilla: Km. 30 Vía
Producto granulado
Ingredient - Sacaros
Notificación sanitaria
INDUSTRIA COLOM
Manténgase en un lug
ambiente / Store in a clean
APTO PARA CONSUMO DIR
EN DIFERENTES INDUSTRIA
CONSUMPTION AND AS RAW
NO APTO PARA DIABÉTICOS

AZÚ
WH NCA

Fabricado por / Produced R
Factory Riopaila : Km. 1
Factory Castilla: Km. 30 Via a Castilla
Producto granulado / Granulated (Castilla)
Ingredient - Sacarosa
Notificación sanitaria / Sanitary
INDUSTRIA COLOMBIANA

Manténgase en un lugar fre
ambiente / Store in a clean dry pla

APTO PARA CONSUMO DIRECTO
EN DIFERENTES INDUSTRIAS /
CONSUMPTION AND AS RAW MA
INDUSTRIES

NO APTO PARA DIABÉTICOS / NOT SUITABLE FOR
PRODUCTO ALIMENTICIO / FOOD PRODUCT - TRÁTESE CON CUIDADO /

Identificación de Lote

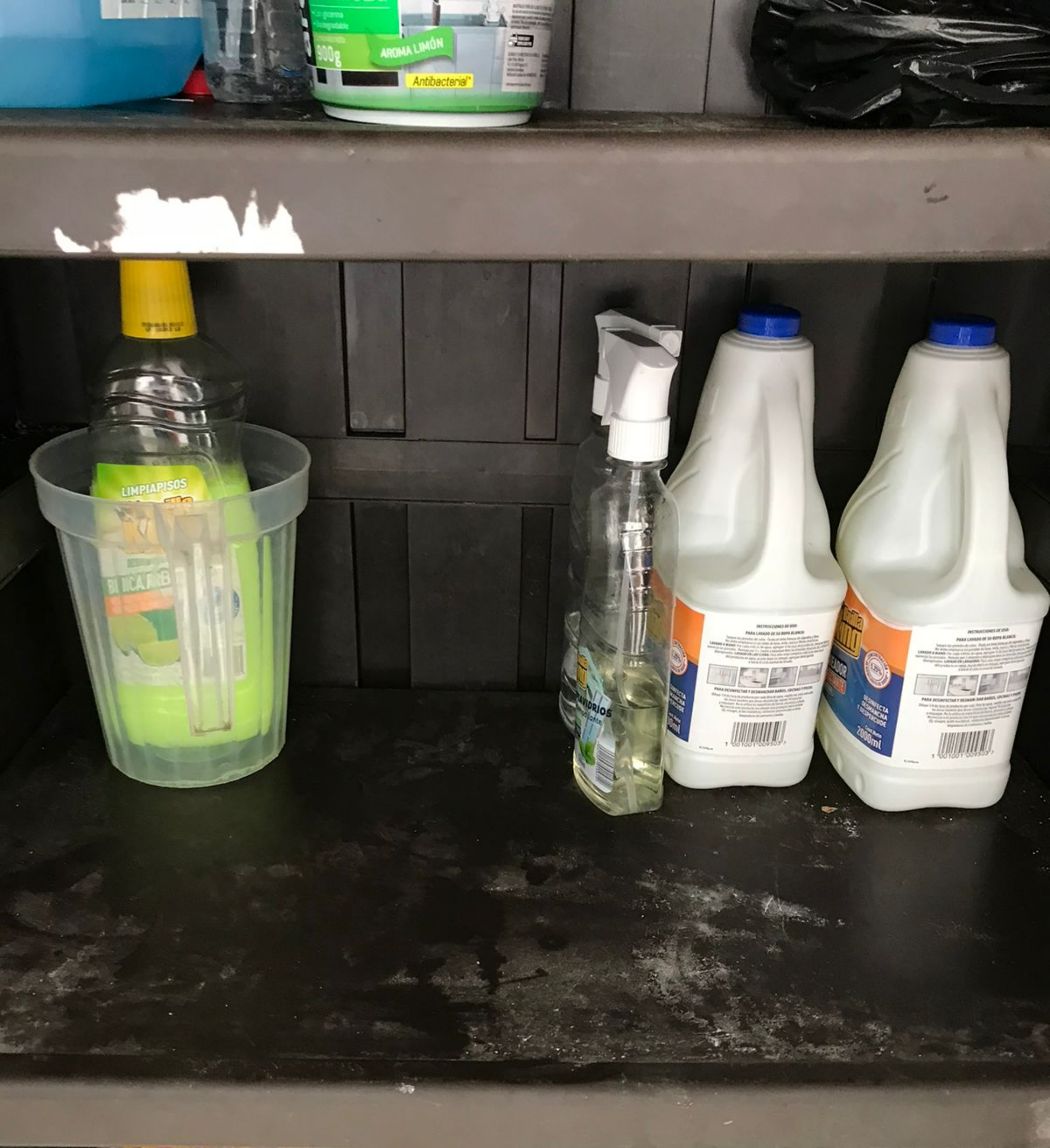
LOTE 001
E:22/12/23

Procesado y
Empacado por:
La Casa del Grano

Diagonal 21 No. 22 - 16
Barrio el Prado
Tel.: (5) 662 7136
674 3032 - 669 0204

Registro Sanitario
RSAB1011711


Chuletas de Olor
F V 20 - 11 - 22


900g
AROMA LIMÓN
Antibacterial*
LIMPIAPISOS
ECONOMIA Y CA
Galón