	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

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	

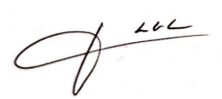
6	Cuando utilizan guantes, estos se mantienen limpios, sin roturas y son trabados con el mismo cuidado higiénico de las manos.	x			Ninguna	x	
7	Se observa en el establecimiento avisos alusivos a prácticas higiénicas y medidas de seguridad adecuados.	x			Ninguna	x	
8	No se observa un manipulador que presente 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	















ONA DE
UBERCULOS Y
ERDURAS