

	PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL					FORMATO NO CONTROLADO		
	MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES							
	FORMATO AUTODIAGNOSTICO DEL SERVICIO DE ALIMENTACION							
INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA								
N° Convenio/Vigencia: 9195/2022 Nombre del Asociado: Corporacion Razon de Ser _____ Nombre Comedor - Cocina Popular: San Martin la Fiscala ALTA Fecha Acta de Inicio: 23 de noviembre de 2022 Fecha Final Operación: 22 de Marzo de 2023								
Concepto Sanitario: Favorable con observaciones Porcentaje de Cumplimiento: 84,5 % Fecha Visita: Día: 15 Mes: 12 Año: 2022 No de Acta: AS02E734615 Hospital/Subred:								
CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS								
1.	EDIFICACIONES E INSTALACIONES	HALLAZGOS	ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS	RESPONSABLE DE LAS ACCIONES	FECHA DE INICIO DE LAS ACCIONES	FECHA FINAL DE LAS ACCIONES	SEGUIMIENTO	
1.1. Localización y diseño. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6; Artículo 32, Numerales 1,2,3,4,6 y 7. Artículo 33, Numeral 6.	El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de andamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; en todo caso la construcción es resistente al medio ambiente e impide el ingreso de plagas y animales domésticos. El establecimiento no es usado como dormitorio, en caso que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, está separado físicamente de ésta. Las operaciones propias del establecimiento no ponen en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. Las diferentes áreas del establecimiento permiten un flujo adecuado de materia prima, producto y personal.	Entradas sin protección, puerta de entrada con aberturas que no garantizan hermeticidad,	Se realizan acciones localivas para tapar las entradas de aere que tienen las puertas principales y el ducto de campana de extraccion de la cocina	ALFREDO RODRIGUEZ SUAREZ	15/12/2022		SEGUIMIENTO A LOS REMACHES Y ARREGLOS REALIZADOS EL DIA 18 DE FEBRERO DE 2023, PERIODICIDAD DE DIA DE POR MEDIO	
1.2. Condiciones de Pisos y Paredes. Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, numerales 1.2 y 3	Las áreas de preparación de alimentos y otras áreas que puedan afectar la higiene del proceso e inocuidad del producto deben estar: <u>Pisos y Paredes:</u> Sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad que facilite la acumulación de suciedad y/o afecte su limpieza, en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes, esto es, que no permita el piso de ningún tipo de líquido y de fácil eliminación de residuos. Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. <u>Drenajes:</u> Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales; en caso que se cuente con drenajes al interior de cava o cuartos frios, estos deben contar con mecanismo de sellado, que puedan ser removidos para facilitar las labores de limpieza y desinfección.	Esquinas de pisos sin reanar	Se realizan los rezanes pertinentes en las areas de cocina y baño de participantes	ALFREDO RODRIGUEZ SUAREZ	15/12/2022	18/02/2023	Se realiza seguimiento constante de los esquineros y guardaescobas del comedor.	
1.3. Techos, Iluminación y ventilación. Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33 numeral 4	Las áreas de preparación de alimentos y otras áreas que puedan afectar la higiene del proceso e inocuidad del producto, deben contar con las siguientes características: <u>Techos:</u> Sin cornes ni grietas que acumulen polvo o suciedad y favorezcan el crecimiento de hongos que puedan caer sobre los alimentos o las superficies de trabajo, o que favorezcan el ingreso de plagas al establecimiento. En caso de contar con falsos techos, estos deben ser construídos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsección. <u>Ventilación:</u> Ventanas y aberturas sin deterioro tales como grietas que produzcan acumulación de suciedad. Aquellas que lo requieran deberán contar con una malla que evite el ingreso de plagas y que sea de fácil limpieza. El flujo de aire debe ser unidireccional (de una zona limpia a una sucia). Esta debe ser capaz de prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor. Las estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de materias extrañas, además de ser de fácil limpieza y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos. <u>Puertas:</u> Ser resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño debe impedir el ingreso de plagas al establecimiento. <u>Iluminación:</u> La iluminación puede ser natural o artificial, las lámparas deben encontrarse en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre las superficies que entran en contacto con el alimento, sobre el alimento y sobre los manipuladores.	NINGUNO	NINGUNO	NINGUNO	NINGUNO	NINGUNO	NINGUNO	
1.4. Instalaciones sanitarias. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 32 Numeral 9, 11.	El establecimiento dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario y vestidores en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él, independientes para cada sexo y separados de las áreas de almacenamiento. En caso de no contar con más de seis (6) manipuladores, puede disponer de un baño mixto. Debe contar con servicios sanitarios suficientes para el público separados por sexo, si el establecimiento se encuentra ubicado en un centro comercial el público podrá hacer uso de los baños del centro comercial. Los servicios sanitarios funcionan, se mantienen limpios y están dotados de los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeletas de accionamiento no manual. En las áreas de preparación de alimentos o cercano a estas se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para secado de manos para la higiene del personal manipulador de alimentos. Los lavamanos no deben ser usados para fines diferentes. Existen avisos que indiquen al personal manipulador la necesidad del lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores diarias.	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	OBSERVACIONES	ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS	RESPONSABLE DE LAS ACCIONES	FECHA DE INICIO DE LAS ACCIONES	FECHA FINAL DE LAS ACCIONES	SEGUIMIENTO	

	PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL				FORMATO NO CONTROLADO		
	MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES						
	FORMATO AUTODIAGNOSTICO DEL SERVICIO DE ALIMENTACION						
2.1. Condiciones de equipos y utensilios. Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.	Cuenta con los equipos y utensilios necesarios para desarrollar las actividades propias del establecimiento, están diseñados, contruados, instalados y son mantenidos de forma que se evita la contaminación del alimento, y son de fácil limpieza y desinfección. Los materiales en que están contruados los equipos y utensilios son resistentes al uso y a la corrosión, así como al contacto con productos empleados de limpieza y desinfección. El establecimiento cuenta con instrumentos o accesorios que permitan la medición de las temperaturas, durante la cocción, refrigeración y congelación de alimentos o materias primas.	NINGUNO	NINGUNO	NINGUNO	NINGUNO	NINGUNO	NINGUNO
2.2 Superficies de contacto con el alimento. Resolución 2674/2013 Artículo 8, Artículo 9 Numerales 2,3,4,5,7 y 10 ; Artículo 34, Artículo 35 Numeral 8 y 10 Resoluciones 683, 4142, 4143 /2012, 834 y 835 de 2013	Las superficies que tengan contacto directo con el alimento cumplen con lo establecido en las Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834, 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Las superficies de los equipos y utensilios que entran en contacto directo con los alimentos son de acabado liso, no poroso, no absorbente y no poseen defectos, grietas o espacios donde puedan acumularse partículas de alimentos. Las superficies que entran en contacto directo con los alimentos son de fácil acceso para realizar las actividades de limpieza y desinfección necesarias; las superficies que entran en contacto directo con el alimento y no sean de fácil acceso, deben ser desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección. Estas superficies no deben desprender residuos o cuerpos extraños que puedan adherirse al alimento y afectar su inocuidad. Las superficies donde se corten o fraccionen los alimentos , se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario. En caso de utilizar utensilios de material desechable, estos son de primer y único uso.	NINGUNO	NINGUNO	NINGUNO	NINGUNO	NINGUNO	NINGUNO
3.	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	OBSERVACIONES	ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS	RESPONSABLE DE LAS ACCIONES	FECHA DE INICIO DE LAS ACCIONES	FECHA FINAL DE LAS ACCIONES	SEGUIMIENTO
3.1. Estado de salud (signos/fesiones) Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.	El establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias, como cambio de actividad o envío del manipulador a reconocimiento médico para ser evaluado, con el fin de evitar que un manipulador de alimentos que padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas o diarrea, trabaje en las zonas o áreas de manipulación de alimentos con probabilidad de contaminar los alimentos, envases de alimentos, superficies de equipos y utensilios con microorganismos patógenos.	No cuenta con protocolo de medidas preventivas y correctivas del estado de salud.	NINGUNO	NINGUNO	15/12/2022	28/02/2023	Se realiza el respectivo protocolo y se incluye en el plan de saneamiento
3.2. Reconocimiento Médico Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4	El establecimiento cuenta con los certificados médicos de los manipuladores, en los cuales consta la aptitud de éstos para manipular alimentos, estos certificados deben tener una vigencia máxima de un año a partir de su realización. Según la valoración del médico al manipulador, en caso de ser necesario se cuenta con resultados de laboratorio clínico u otros que sean necesarios para establecer la aptitud del manipulador en caso de que se sospeche de enfermedad transmisible a los alimentos. En caso que el médico haya ordenado un tratamiento al manipulador, el establecimiento debe contar con certificado en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos una vez finalizado el tratamiento.	Presenta certificado medico del personal Noviembre 2022	NINGUNO	NINGUNO	15/12/2022	31/01/2023	NINGUNO
3.3. Prácticas higiénicas Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 34. Artículo 36, Artículo 35 Numeral 5 y 7	Higiene personal: Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias en sus lugares de trabajo, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje. Mantienen las uñas cortas, limpias y sin esmalte, no consumen alimentos o bebidas, no fuman o escupen en las áreas donde sean manipulados los alimentos. Las personas encargadas de la preparación o de los servicios de alimentos, no manipulan dinero simultáneamente. Al servir los alimentos, se realiza con utensilios de material sanitario y en ningún momento se tiene contacto del alimento con las manos. Dotación: El establecimiento provee la dotación y vestimenta de trabajo al personal manipulador acorde con la actividad que realice. La vestimenta es de color claro, con cierre, cremallera o broche (no botones). El calzado es cerrado, de material resistente e impermeable. Cuando es necesario, el manipulador mantiene el cabello cubierto totalmente y usa tapabocas dependiendo del riesgo de contaminación del alimento, según la actividad que realiza. El manipulador de alimentos no sale ni ingresa al establecimiento con la vestimenta de trabajo durante la jornada laboral. Previo al inicio de sus actividades, se retiran todos los objetos que puedan caer en los alimentos, equipos o utensilios, como joyas, relojes u otros accesorios. Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado. Lavado de manos: Los manipuladores de alimentos se lavan con agua y jabón desinfectante las manos, antes de iniciar sus labores, después de retirarse del área de trabajo y en cualquier ocasión donde las manos se puedan ensuciar o contaminar. Los guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos (lavado y desinfección).	NINGUNO	NINGUNO	NINGUNO	NINGUNO	NINGUNO	NINGUNO
3.4. Educación y Capacitación Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36	El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos acorde con la actividad que realiza. El plan tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas (Manipulación higiénica de los alimentos, Higiene personal, Higiene de las instalaciones, Control de plagas, prevención de la contaminación cruzada, control de proveedores, control de temperatura, Almacenamiento y transporte de alimentos, entre otros). Contiene al menos los siguientes aspectos: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. Como evidencia del cumplimiento del plan cuenta con registros de asistencia y evaluación de cada uno de los participantes. El responsable del desarrollo del plan es el establecimiento, la capacitación puede ser impartida por el mismo establecimiento, por personas naturales o jurídicas o por la autoridad sanitaria. Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y las acciones correctivas a tomar cuando existen desviaciones, y se evidencia través de las practicas de manipulación que este realiza o a través de entrevistas.	Presenta plan de Capacitacion pero no presenta evaluacion de impacto	NINGUNO	15/12/2022	22/03/2023	NINGUNO	Se realizan los respectivos pretest y post test relacionados a las capacitaciones que se le hacen al personal manipulador de alimentos
4.	REQUISITOS HIGIENICOS	OBSERVACIONES	ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS	RESPONSABLE DE LAS ACCIONES	FECHA DE INICIO DE LAS ACCIONES	FECHA FINAL DE LAS ACCIONES	SEGUIMIENTO

	PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL				FORMATO NO CONTROLADO		
	MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES						
	FORMATO AUTODIAGNOSTICO DEL SERVICIO DE ALIMENTACION						
5.	SANEAMIENTO	OBSERVACIONES	ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS	RESPONSABLE DE LAS ACCIONES	FECHA DE INICIO DE LAS ACCIONES	FECHA FINAL DE LAS ACCIONES	SEGUIMIENTO
5.1. Suministro y calidad de agua potable. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3, Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8 Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.	El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen, así como para las operaciones de limpieza y desinfección. En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste es de fácil acceso, garantiza la potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección.	No presenta soporte de limpieza y desinfección del tanque	NINGUNO	NINGUNO	15/12/2022	28/02/2023	Ya se cuenta con el respectivo certificado
5.2. Residuos líquidos. Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.	El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos, evitando el acúmulo de éstos, la contaminación de los alimentos y las superficies que entran en contacto con éstos últimos. El sistema debe garantizar que no exista devolución de las aguas servidas. Olores desagradables pueden indicar un mal funcionamiento del sistema de desagüe.	NINGUNO	NINGUNO	NINGUNO	NINGUNO	NINGUNO	NINGUNO
5.3. Residuos sólidos. Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 32, Numerales 5,6 y 7,Artículo 18, Numeral 11.	El establecimiento tiene implementadas las medidas necesarias para la disposición adecuada y el retiro oportuno de los residuos sólidos, de manera que no se acumulen en las áreas de preparación, almacenamiento y servicio de los alimentos (incluye: sobras descartes envases, material de empaque, entre otros). Cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material sanitario debidamente tapados y se encuentran alejados del lugar donde se preparan, almacenan o se sirven los alimentos. Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.	NINGUNO	NINGUNO	NINGUNO	NINGUNO	NINGUNO	NINGUNO
5.4. Control integral de plagas. Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.	En el establecimiento no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su aparición.	NINGUNO	NINGUNO	NINGUNO	NINGUNO	NINGUNO	NINGUNO
5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Decreto 2674/2013, Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.	El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan. Los productos químicos para la limpieza y desinfección se almacenan en sitios diferentes a las áreas de almacenamiento, preparación y servicio de alimentos, y están debidamente rotulados e identificados. Los implementos empleados en las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realiza en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos. Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor	Deficiencia de limpieza en esquinas de pisos	NINGUNO	NINGUNO	15/12/2022	31/01/2023	NINGUNO
5.6. Soportes documentales de saneamiento. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 26;	El establecimiento cuenta con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad, el cual debe contener como mínimo los siguientes programas: a. Limpieza y desinfección: Incluye las sustancias empleadas, concentración y forma de uso. b. Desechos sólidos: Incluye el procedimiento de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación y disposición final. c. Control de plagas: Incluye las diferentes medidas de control preventivo necesarias para el establecimiento. d. Abastecimiento o suministro de agua potable: Incluye las fuentes de captación y los tratamientos realizados para garantizar la potabilidad del agua. El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento, incluidos aquellos que permitan evidenciar que los sistemas de almacenamiento de agua potable son lavados y desinfectados de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente en la materia.	Plan de Saneamiento incompleto. No se evidencia la implementación de todas las actividades.	NINGUNO	NINGUNO	15/12/2022	31/01/2023	NINGUNO

