ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO AUTODIAGNOSTICO DEL SERVICIO DE ALIMENTACION	FORMATO NO CONTROLADO

INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

Nº Convenio/Vigencia: 7126|2022 Nombre del Asociado: CORSINAPSIS FMM

Nombre Comedor - Cocina Popular: HUERTAS Fecha Acta de Inicio: 16/09/22 Fecha Final Operación: 31/12/2022

Concepto Sanitario: ✓ Porcentaje de Cumplimiento: ✓ % Fecha Visita: Dia: ✓ Mes: ✓ Año: ✓ No de Acta: ✓ 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 1,2,3,4,5 y 7. Artículo 33,Numeral 6.**	El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como basuras, aguas estancadas, sitios de amontonamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento, sin todo caso la construcción es amigable 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 esta. 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	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	A ESPERAS DE LA VISITA
1.2. Condiciones de Pisos y Paredes. **Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2,Artículo 33 , Numerales 1,3 y 3**	Las áreas de preparación de alimentos y otras áreas que puedan afectar la higiene del proceso e inocuidad del producto deben estar: **Pisos y Paredes:** Sin grietas, hoyos/orificios, separación o falla de continuidad que facilite la acumulación de suciedad y/o dificulte 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 paso de ningún tipo de líquido y de fácil eliminación de residuos. Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. **Drenajes:** Cuenta con las tuberías y drenajes debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales, en caso que se cuenta con drenajes al interior de canaletas o cuentos tipo, estos deben contar con mecanismo de sellado que puedan ser removidos para facilitar las labores de limpieza y desinfección.	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
1.3. Techos, iluminación y ventilación. **Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 6, 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: **Techos:** Son techos o 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 construidos en material impermeable resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desratización. **Ventilación:** 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). Este debe ser capaz de prevenir la condensación del vapor, acumulo de polvo y facilitar la remoción del calor. Las estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o subtracciones 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. **Puertas:** Ser resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño debe impedir el ingreso de plagas al establecimiento. **Iluminación:** 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 entren en contacto con el alimento sobre el alimento y sobre los manipuladores.	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
1.4. Instalaciones sanitarias. **Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 33 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 el, independientes para cada sexo y separados de las áreas de almacenamiento. En caso de no contar con mas 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 papeleras 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.	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	

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

Powered by CamScanner

Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO AUTODIAGNOSTICO DEL SERVICIO DE ALIMENTACION				FORMATO NO CONTROLADO		
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 5, Numeral 5.1, 5.2, 5.3, 5.5.1, 5.5.2 y 5.5.3, Artículo 20, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 9 Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.	El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realizan, así como para las operaciones de limpieza y desinfección. En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste en 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.	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
5.2. Residuos líquidos. Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4. Artículo 32, Numerales 8 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 entren en contacto con éstos (literal). El sistema debe garantizar que no exista devolución de las aguas servidas. Olores desagradables pueden indicar un mal funcionamiento del sistema de desagüe.	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
5.3. Residuos sólidos. Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 6.1, 6.2 y 6.3, Artículo 33, Numerales A,B y F.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 servido de los alimentos (incluye cubos, descartes, empaque, material de embalaje, entre otros) Cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material sanitario, debidamente tapados y se encuentran situados en los 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.	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
5.4. Control integral de plagas. Resolución 2674/2013 Artículo 35, Numeral 3.	En el establecimiento no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por estas y se cuenta con medidas de control adecuas de tipo preventivo, para evitar su aparición.	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Decreto 3674/2013, Artículo 6 Numeral 6.8, 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 servido 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.	N/A	N/A.	N/A	N/A	N/A	
5.6. Soportes documentales de saneamiento. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 28.	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.	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	

Powered by CamScanner

	PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO AUTODIAGNOSTICO DEL SERVICIO DE ALIMENTACION				FORMATO NO CONTROLADO		
4.1. Control de materias primas e insumos Decreto 561 de 1984, Artículo 99, Resolución 2674 2013, Artículo 16, Numerales 1,3,4 y 5; artículo 24, Numerales 1,2 y3 Resolución 5109 de 2005, Resolución 1229de 2011, Resoluciones 683 , 4142 y 4143 de 2012 834 y 835 de 2013	Durante la recepción de las materias primas e insumos (incluso el hielo) se evita su contaminación, alteración o daños físicos y de inmediato se almacenan debidamente empacados, según la normatividad sanitaria vigente. El establecimiento cuenta con los documentos que soportan el origen de las materias primas. Tanto en la recepción, como previo al uso, se inspeccionan las materias primas e insumos, en cuanto a características organolépticas, temperaturas, condiciones de empaque, entre otros, para garantizar su calidad e inocuidad. Las materias primas que así lo requieren, son lavadas con agua potable, y desinfectadas, al previo uso. Aquellas conservadas, mediante congelación, son descongeladas gradualmente previo al uso y no son recongeladas. Los productos de la pesca son descargados y almacenados de manera rápida evitando la pérdida de temperatura y contaminación de estos.	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
4.2 Contaminación cruzada Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral7 ; Artículo 19 Numeral 7; Artículo 20, Numeral 6, Artículo 30, Numeral 4.	Los procedimientos como lavar, pelar, cortar, clasificar, desinfectar, entre, batir, sacar entre otros, se realizan de manera tal que se protegen los alimentos y las materias primas de la contaminación. Durante las etapas de refrigeración, congelación y cocción se garantiza que los tiempos de espera y las variaciones de temperatura no alteren o contaminen los alimentos. El establecimiento previene la contaminación de los alimentos preparados o quellos que están listos para ser servidos, empacados o cocinados), por contacto directo o indirecto con materias primas crudas que no hayan sido lavadas y desinfectadas. En caso de emplear hielo que entre en contacto directo con los alimentos, este es elaborado con agua potable. Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materia prima o alimentos contaminados, se lavan y desinfectan antes de ser usados nuevamente	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
4.3 Manejo de temperaturas Ley 9 de 1979, Artículo383, 425,Resolucion 2674/2013, Artículo 16, Numeral 3.1,3.2 y 4.	Los alimentos que requieren cocción alcanzan una temperatura mayor de 60°C La cocción de alimentos por contacto por contacto directo con la llama no produce contaminación del alimento Los alimentos que requieren refrigeración y/o congelación se mantienen a las temperaturas exigidas por la normatividad sanitaria vigente según el tipo de producto. Una vez descongelado el alimento, estos no son recongelados o refrigerados. Cuando se requiere esperar entre una actividad y otra el alimento se mantiene protegido garantizando que se conserve a temperaturas mayores a 60°C, no menores a 4°C +-2 según el tipo de alimento	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
4.4 Condiciones de almacenamiento Resolucion 683/2012,2674/2013 Artículo 16, Numeral 6 y 8 . Artículo 33, Numeral 6.	Los envases que entran en contacto con el alimento se almacenan en un sitio exclusivo para este en condiciones higiénicas y protegidos de manera que se evite su contaminación Las materias primas e insumos que requieren ser almacenados antes de ser usados para la preparación, se almacenan en sitios que aseguran su protección de la contaminación y alteración. No se almacenan sustancias peligrosas en la cocina, en áreas de preparación de alimentos, ni en áreas de almacenamiento de materias primas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	

Powered by CamScanner

Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO AUTODIAGNOSTICO DEL SERVICIO DE ALIMENTACION				FORMATO NO CONTROLADO		
2.1. Condiciones de equipos y utensilios. **Resolución 2674/2013, Artículo 6, 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, estén diseñados, construidos, instalados y son mantenidos de forma que se evite la contaminación del alimento, y son de fácil limpieza y desinfección. Los materiales en que están construidos 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 aclimentos que permiten la medición de las temperaturas durante la cocción, refrigeración y congelación de alimentos o materias primas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
2.2 Superficies de contacto con el alimento. Resolución 2674/ 2013 Artículo 6, Artículo 9 Numerales 2,3 4,5,7 y 10 ; Artículo 34 - Artículo 36 Numeral 6 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 material liso no poroso no absorvente y no poseen dadeces, grietas o intersticios donde puedan acumularse materiales 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 entren 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 cortan o fraccionan los alimentos , se encuentren 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.	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
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 (vigilancia/examen) **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 aseo del manipulador a reconocimiento medico para ser evaluado con el fin de evitar que un manipulador de alimentos, que padezca o sea portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarreas trabaje en las zonas o áreas de manipulación de alimentos con probabilidad de contaminar los alimentos, enseres de alimentos, superficies de equipos y utensilios con microorganismos patógenos.	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
3.2. Reconocimiento Medico **Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4**	El establecimiento cuenta con los certificados medicos de los manipuladores, en los cuales conste la aptitud de estos para manejar alimentos, estos certificados deben tener una vigencia maxima de un año a partir de su realización. Segun la valoración del medico el manipulador en caso de ser necesario se cuenta con resultados de laboratorio clinico y 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 medico 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	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
3.3. Practicas higienicas **Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 34 , Artículo 36 Numeral 8 y 7**	Higiene personal. Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las practicas higiénicas necesarias en sus lugares de trabajo, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de empaque y envolturas. 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 ningun momento se tiene contacto con alimento con las manos. Dotacion. El establecimiento provee la dotación y uniformeria de trabajo al personal manipulador acorde con la actividad que realiza. La vestimenta es de color claro con diseño ornamental o bisutería (no botones). El calzado es cerrado de material impermeable e impermeable. Cuenta es documento al manipulador mantiene el cabello cubierto totalmente y usa tapabocas dependiendo del riesgo de contaminación del alimento, segun la actividad que realiza. El manipulador de alimentos no sale de espacio el 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 jabon desinfectante las manos, antes de iniciar sus labores despues de retirarse del area de trabajo y en cualquier ocasion donde las manos se puedan ensuciar o contaminar. Los guantes son sometidos al mismo cuidado higienico de las manos (lavado y desinfección)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
3.4. Educacion y Capacitación **Resolución 2674/2013, Artículos 13 y 13. Artículo 36**	El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continua y permanente para el personal manipulador de alimentos acorde con la actividad que realiza El plan tiene una duracion de por lo menos 10 horas anuales y contiene temas relacionados con buenas practicas de manufactura y practicas higiénicas (Manipulacion higienica de los alimentos Higiene personal. Higiene de las instalaciones, Control de plagas, prevencion de la contaminación cruzada, control de proveedores control de temperatura, Almacenamiento y transporte de alimentos, entre otros.) Contiene al menos los siguientes aspectos. Metodología duracion, responsables, cronograma temas a tratar y evaluación del espacio. Como evidencias 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 estan bajo su responsabilidad y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones, y se evidencia través de las practicas de manipulacion que esta realiza o a través de entrevistas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
4.	**REQUISITOS HIGIENICOS**	**OBSERVACIONES**	**ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS**	**RESPONSABLE DE LAS ACCIONES**	**FECHA DE INICIO DE LAS ACCIONES**	**FECHA FINAL DE LAS ACCIONES**	**SEGUIMIENTO**

Powered by CamScanner