

AUTOEVALUACIÓN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS Y UNIVERSIDADES

28-06-2024

El presente formato es una lista de chequeo, la cual puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes, que aplican establecimientos abiertos al público de acuerdo con las condiciones sanitarias establecidas en la Ley 9 de 1979 y demás normas vigentes para la materia.

¿Qué requerimientos debo cumplir?		CUMPLIMIENTO			¿Qué me falta por cumplir?
		Cumpro	No cumpro	N/A	
1. Documentación En el establecimiento siempre deberán estar disponibles los siguientes documentos:	Procedimientos de limpieza y desinfección.	x			
	Procedimientos y registros de manejo integrado de vectores o plagas.	x			
	Certificados de limpieza y desinfección del tanque de agua potable.	x			
	Documento implementado del plan de gestión de residuos generados en el establecimiento.	x			
2. Condiciones Locativas Deberá cumplirse lo establecido en la Ley 9 de 1979, en cuanto a:	Áreas de circulación claramente demarcadas, tienen la amplitud suficiente para el tránsito seguro de las personas y están provistas de la señalización adecuada.	x			
	Se cuenta con señalización y demarcación de áreas internas y comunes	x			
	Adecuada distribución de sus dependencias, con zonas específicas para los distintos usos y actividades, claramente separadas, delimitadas o demarcadas y, cuando la actividad así lo exija.	x			
	Techos, paredes y muros de las áreas comunes en material rígido, resistente, no poroso de fácil limpieza y desinfección.		x		Se deben realizar en pared de bajo del primer piso y según C-1 y PUA.
	Escaleras y/o rampas con barandas o pasamanos y material antideslizante, si se tienen.		x		Arreglo locativo ya que presentan humedad se deben instalar en baños cinco antideslizantes
	Ventilación que garantiza el suministro de aire limpio y fresco, en forma permanente y en cantidad suficiente.	x			
	Se cuenta con señalización y demarcación de áreas internas y comunes.	x			

3. Condiciones para áreas de Laboratorios Deberá cumplirse lo establecido en la Ley 9 de 1979, en cuanto a:	Iluminación natural o artificial suficiente, en cantidad y calidad, adecuada para todas las actividades llevadas a cabo.	X			
	Las instalaciones eléctricas están adecuadamente instaladas y protegidas.	X			
	Las instalaciones de almacenamiento de insumos y herramientas son adecuadas y seguras.	X			
	Las áreas de los laboratorios del establecimiento se encuentran separadas, señalizadas, delimitadas y para uso exclusivo para el desarrollo de las actividades del laboratorio.	N.A.			
	Cuenta con un área para el almacenamiento seguro de sustancias químicas y reactivos utilizados en el laboratorio.	X			
	Las sustancias químicas y reactivos utilizados en el laboratorio se encuentran rotulados y etiquetados.	N.A.			
	Implementa procedimientos de manejo y almacenamiento seguro de las sustancias químicas y reactivos utilizados en el laboratorio.	X			
	Cuenta con las fichas de datos de seguridad de las sustancias y reactivos utilizados en el laboratorio.	X			
	Cuenta con procedimientos en caso de derrames o accidentes con sustancias químicas.	X			
	Implementa procedimientos de gestión integral de residuos peligrosos sólidos y líquidos (acopio, movilización, almacenamiento temporal y entrega al gestor autorizado).	X			
	El personal docente y estudiantil cuenta con los elementos de protección personal para la elaboración de las pruebas de laboratorio.	N.A.			
	Cuenta con equipos para la extracción de vapores inorgánicos de acuerdo a las pruebas realizadas en los laboratorios.	N.A.			



SECRETARÍA DE
SALUD

BOGOTÁ



Negocios Saludables
Negocios Rentables

4. Condiciones sanitarias Deberá cumplirse lo establecido en la Ley 9 de 1979, en cuanto a:	Suministro permanente de agua potable y conexión a alcantarillado.	x			
	Tanque de almacenamiento construido con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y sin grietas fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el Plan de saneamiento.	x			Se cuenta con dos tanques de 600ml.
	Últimos análisis y su respectivo registro de características químicas, microbiológicas y físicas de los parámetros básicos utilizados en el procesos de potabilización. (Res.2115/2007)	N.A			
	Sistema de desagües y sifones hidráulicos, en buen estado y limpios.		x		Se debe instalar afluente en la casa ya que está deteriorado, se debe realizar ajuste en sistema de filtración.
	Toda edificación se mantiene en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.	x			- se debe realizar cambio de vidrio - en casa amiga ya que está roto
	El número y tipo de los aparatos sanitarios están de acuerdo con el número requerido de las personas servidas y funcionan de tal manera, que asegure su permanente limpieza en cada descarga.	x			
	Cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, perfecto estado y funcionamiento y con adecuaciones para el acceso y uso de personas discapacitadas.		x		Se debe realizar cambio de una tapa de sanitario bajo primer piso.
	Segregación de residuos de acuerdo con el código de colores en recipientes dispuestos para la recolección de residuos comunes debidamente identificados, con tapa, bolsa, en buen estado y limpios.	x			
	Cumple con los requisitos de dotación e infraestructura para el traslado, almacenamiento, aprovechamiento y/o tratamiento de residuos generados al interior del establecimiento.	x			

5. Condiciones de seguridad Deberá cumplirse lo establecido en la Ley 9 de 1979, en cuanto a:	Botiquín de primeros auxilios señalizado y dotado, ubicado en un lugar de fácil acceso y disponible.	x			
	Cuenta con un área para prestación de primeros auxilios.	x			
6. Condiciones de servicios de preparación de alimentos y servicios de refrigerios.	Para el caso que el establecimiento cuente con este servicio deberá cumplir con lo establecido en la lista de chequeo No. 13 <u>Autoevaluación preparación de alimentos</u> . Este instrumento debe ser aplicado por los establecimientos que preparan alimentos como: restaurantes, comidas rápidas, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías y catering.	x			
7. Ley 1335 de 2019	Disposiciones por medio de las cuales se previenen daños a la salud de los menores de edad, la población no fumadora y se estipulan políticas públicas para la prevención del consumo del tabaco y el abandono de la dependencia del tabaco del fumador y sus derivados en la población colombiana. Todos los establecimientos deben cumplir con esta ley, ver lista de chequeo No 14 <u>Autoevaluación Ley 1335 de 2009</u>	x			

Si ya registraste tu establecimiento y verificaste que cumplas con el 100% de los requisitos específicos para tu tipo de negocio, solicita una visita de inspección, vigilancia y control en el sitio web de "Negocios Saludables, Negocios Rentables".

28-06-2024

Personal manipulador de alimentos

Estado de salud: Se implementan las medidas preventivas y correctivas para evitar la contaminación de los alimentos por parte de personal que tenga alguna afección de salud (heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea).

Algunas de las medidas que se pueden implementar son: cambio de actividad o envío del manipulador a reconocimiento médico para ser evaluado; y así evitar el contacto entre los productos y el manipulador de alimentos que padece o es portador de una enfermedad que pueda ser transmitida a los alimentos.

(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12)

X

Reconocimiento médico: El establecimiento cuenta con los certificados médicos de los manipuladores, en los cuales consta su aptitud para manipular alimentos; 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.

(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)

X

Prácticas higiénicas

Higiene personal: Todos los manipuladores 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 el servicio de los 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.

X



SECRETARÍA DE
SALUD

BOGOTÁ



Negocios Saludables
Negocios Rentables

Dotación: El establecimiento provee la dotación y vestimenta de trabajo al personal manipulador, 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.

f

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).

(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7)

f

Requisitos higiénicos

Control de materias primas e insumos: Durante la recepción de las materias primas e insumos (incluido el hielo) se evita su contaminación o alteración y están debidamente rotuladas.

El establecimiento cuenta con los documentos que soportan el origen de las materias primas y se inspeccionan tanto en la recepción como en el momento de su uso las características organolépticas, temperaturas y condiciones de envase para garantizar la calidad e inocuidad.

x

Las materias primas que así lo requieren, son lavadas con agua potable y desinfectadas previo al uso. Aquellas conservadas mediante congelación, son descongeladas gradualmente previo al uso y no son re congeladas.

Los productos de la pesca y alimentos que requieran refrigeración y/o congelación son descargados y almacenados de manera rápida evitando la pérdida de temperatura y contaminación de estos.

Decreto 561 de 1984, Artículo 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.

Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 012; 834 y 835 de 2013

X

Contaminación cruzada: Los procedimientos como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, se realiza 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 alteran o contaminan los alimentos.

X

El establecimiento previene la contaminación de los alimentos precocidos o aquellos que están listos para ser servidos (crudos 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 materias primas o elementos contaminados, se lavan y desinfectan antes de ser usados nuevamente.

Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.

X

Manejo de temperaturas: Los alimentos que requieren cocción alcanzan una temperatura mayor de 60°C.

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 mayores de 4°C +/- 2, según el tipo de alimento.

Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.

X

Condiciones de almacenamiento: Los envases que están en contacto con el alimento se almacenan en un sitio exclusivo para este fin, 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 las materias primas.

Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.

X

Educación y capacitación

El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos, 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 integrado de plagas, prevención de la contaminación cruzada, control de proveedores, control de temperatura, almacenamiento y transporte de alimentos, entre otras).

Contiene al menos los siguientes aspectos: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. Como evidencia 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 implementan el plan y toman las acciones en el momento que se requiera.

Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.

X

Saneamiento			
<p>Suministro y calidad de agua potable: 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.</p> <p>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 y se facilita su limpieza y desinfección.</p> <p>(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)</p>	X		
<p>Residuos líquidos: El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos, evitando la devolución de las aguas servidas, la acumulación y contaminación de los alimentos y las superficies que entran en contacto con éstos.</p> <p>(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10)</p>	X		
<p>Residuos sólidos: El establecimiento dispone adecuadamente y hace 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 embalaje, entre otros).</p> <p>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.</p> <p>Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.</p> <p>(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7, Artículo 18, Numeral 11)</p>	X		
<p>Control integral de plagas: 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.</p> <p>(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)</p>	X		

<p>Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: 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. Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realizan en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos.</p> <p>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.</p>	X		
<p>Soportes documentales de saneamiento: El establecimiento cuenta con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad, el cual debe contener como mínimo los siguientes programas:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Limpieza y desinfección b. Desechos sólidos c. Control de plagas d. Abastecimiento o suministro de agua potable <p>El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento.</p> <p>(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26)</p>	X		
<p>Ley 1335 de 2009: Disposiciones por medio de las cuales se previenen daños a la salud de los menores de edad, la población no fumadora y se estipulan políticas públicas para la prevención del consumo del tabaco y el abandono de la dependencia del tabaco del fumador y sus derivados en la población colombiana. Ver lista de chequeo para ley 1335</p>	Y		