



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.

**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:

- a. Limpieza y desinfección
- b. Desechos sólidos
- c. Control de plagas
- d. Plan de contingencia para Abastecimiento o suministro de agua potable

El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento para el consumo de agua potable: muestra bacteriológica y fisicoquímica, conservación de muestra de alimentos, para posible análisis fisicoquímico y microbiológico, ante una ETA.

X No Cumple

Se firma por los que intervienen;

| Nombres y Apellidos     | Identificación | Cargo    | firma       |
|-------------------------|----------------|----------|-------------|
| Quien recibe la visita  | Ruth Lizcano   | 43896546 | Propietaria |
| Quien realiza la visita |                |          | Ru + Lozano |

INFORMACION DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL

|                                      |                  |
|--------------------------------------|------------------|
| Razón social                         | El Patillazo     |
| Nit.                                 |                  |
| Propietario/Administrador            |                  |
| C.C. del propietario o Administrador | 43896546         |
| Ubicación (Zona Urbana/Rural)        | Urbana           |
| Dirección                            | Carretera Loma 1 |
| Teléfono                             | 3132167771       |
| Email.                               |                  |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

¿A qué establecimientos aplica?

El presente formato es una lista de chequeo que puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes para los establecimientos que preparan alimentos como: restaurantes, comidas rápidas, cevicherías, panaderías, pastelerías, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías y cafeterías. Estos son algunos de los requisitos sanitarios y condiciones higiénico-sanitarias, que están estipulados en la Ley 09 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que rigen sobre la materia para el funcionamiento de establecimientos de este tipo.

| Requisitos Sanitarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | CUMPLIMIENTO |     | Observaciones        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|----------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | C            | N/C |                      |
| Condiciones sanitarias de la edificación e instalaciones                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |     |                      |
| El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; la construcción impide el ingreso de plagas y animales domésticos.                                                                                                                                                                           |              | X   | expuesto a polvo     |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                    | X            |     |                      |
| Pisos y paredes: Están sin grietas, rugosidades y/o asperezas. Las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes                                                                                                                                                                                                                    |              | X   | sin pisos ni paredes |
| Drenajes: Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |              | X   | sin drenaje          |
| Techos: Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad que 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 contruidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación. |              | X   | Plástico             |
| Ventilación: Ventanas y aberturas sin deterioro que produzcan acumulación de suciedad. Se debe contar con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza. Se debe prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor. En estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de   |              | X   | Aire libre           |



|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | <b>MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA</b><br>IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA<br>LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |   |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|------------------------|
| materias extrañas y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |   |                        |
| <b>Puertas:</b> Son resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño impide el ingreso de plagas al establecimiento.                                                                                                                                                                                                                                                          |  | X | Sin Puertas            |
| <b>Iluminación:</b> La iluminación puede ser natural o artificial; en caso de ser artificial, las lámparas deben estar en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre el alimento y sobre los manipuladores).                                                                                              |  | X | Sin iluminación        |
| <b>Instalaciones sanitarias:</b> Se dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario, vestidores y casilleros en cantidad suficiente (con respecto a la cantidad de personal que labora en el establecimiento), independientes para cada sexo y separados de las áreas de elaboración. En caso de no contar con más de seis (6) manipuladores, dispone de un baño mixto. |  | X |                        |
| 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 éstas, se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante.                                                                                                                                                                                                               |  | X |                        |
| ¿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?                                                                                                                                                                          |  | X | No cuentan con Baños   |
| <b>Equipos y utensilios</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |   |                        |
| ¿Cuenta con los equipos y utensilios diseñados, contruidos, instalados y mantenidos para evitar la contaminación del alimento y son de fácil limpieza y desinfección? ¿Los materiales en que están contruidos son resistentes al uso y a la corrosión?                                                                                                                                  |  | X |                        |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                   |  | X | No cuentan con equipos |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

Las superficies 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. Son desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección.

Las superficies donde se cortan o fraccionan los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario. En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso.

X Mesa de  
madera

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.

**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 trasmisible a los alimentos.

- Exámenes clínicos obligatorios, para los operarios.

X Reconocimiento  
médico

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.

X





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA-CÓRDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------|
| <p>Las personas encargadas de la preparación o el servido de los alimentos, no manipulan dinero simultáneamente.</p> <p>Al servir los alimentos, se realiza con utensilios de material sanitario y en ningún momento se tiene contacto del alimento con las manos.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | X | Manipula dinero |
| <p><b>Dotación:</b> 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.</p> | X | Dotación        |
| <b>Requisitos higiénicos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |                 |
| <p>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.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | X | Comprobar       |
| <p>Las materias primas que así lo requieren, son lavadas con agua potable y desinfectadas previo al uso. Aquellas conservadas mediante congelación, son</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   |                 |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |   |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                |  | 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.                                                                                                                                                                                                                           |  | X |  |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |   |  |
| 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.                                                                                                                                                                                                          |  | X |  |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |   |  |
| 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 re congelados 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. |  | X |  |
| Condiciones de almacenamiento: Los envases que están en contacto con el alimento se almacenan en un                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |   |  |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

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.

**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.

X

sin  
capacitación

**Saneamiento**

**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.

En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste es de fácil acceso, garantiza la

+

Agua  
comprada



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |   |                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|----------------------------|
| potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios y se facilita su limpieza y desinfección.                                                                                                                                                                                                 |  |   |                            |
| <b>Residuos líquidos:</b> 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. |  | X | Aguas en recipiente        |
| <b>Residuos sólidos:</b> 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).           |  | X | Espera el carro recolector |
| 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.                                                                                                                                                                                                              |  |   |                            |
| <b>Control integral de plagas:</b> 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.                                                                                   |  | X | No hace dicho control      |
| <b>Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:</b> 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.                                                                                               |  | X | Claro                      |
| Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realizan 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                                                                                                                                                                                                 |  |   |                            |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA, CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.

**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:

- a. Limpieza y desinfección
- b. Desechos sólidos
- c. Control de plagas
- d. Plan de contingencia para Abastecimiento o suministro de agua potable

El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento para el consumo de agua potable: muestra bacteriológica y fisicoquímica, conservación de muestra de alimentos, para posible análisis fisicoquímico y microbiológico, ante una ETA.

Se firma por los que intervienen;

| Nombres y Apellidos     | Identificación | Cargo    | firma       |
|-------------------------|----------------|----------|-------------|
| Quien recibe la visita  | Rubiela Arango | 50981773 | Propietaria |
| Quien realiza la visita |                |          | Rubiela Ar  |

INFORMACION DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL

|                                      |                     |
|--------------------------------------|---------------------|
| Razón social                         | Patillos La Jonca 1 |
| Nit.                                 |                     |
| Propietario/Administrador            | Rubiela Arango      |
| C.C. del propietario o Administrador | 50981773            |
| Ubicación (Zona Urbana/Rural)        | Urbano              |
| Dirección                            | Cra. Jonca 1        |
| Teléfono                             | 3233902162          |
| Email.                               |                     |

|                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | <b>MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|                                                                                                                                                | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |  |
|                                                                                                                                                | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |  |

### ¿A qué establecimientos aplica?

El presente formato es una lista de chequeo que puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes para los establecimientos que preparan alimentos como: restaurantes, comidas rápidas, cevicheras, panaderías, pastelerías, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías y cafeterías. Estos son algunos de los requisitos sanitarios y condiciones higiénico-sanitarias, que están estipulados en la Ley 09 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que rigen sobre la materia para el funcionamiento de establecimientos de este tipo.

| Requisitos Sanitarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | CUMPLIMIENTO |     | Observaciones             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|---------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | C            | N/C |                           |
| Condiciones sanitarias de la edificación e instalaciones                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |     |                           |
| El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; la construcción impide el ingreso de plagas y animales domésticos.                                                                                                                                                                           |              | X   | Cerca acunetas            |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                    | X            |     |                           |
| Pisos y paredes: Están sin grietas, rugosidades y/o asperezas. Las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes                                                                                                                                                                                                                    |              | X   | Pisos con grietas y polvo |
| Drenajes: Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |              | X   | Drenaje en mal estado     |
| Techos: Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad que 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 contruidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación. |              | X   | Techos con polvo          |
| Ventilación: Ventanas y aberturas sin deterioro que produzcan acumulación de suciedad. Se debe contar con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza. Se debe prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor. En estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de   |              | X   | sin ventilacion           |





**Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario**

**MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA**

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |   |                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|-------------------------|
| materias extrañas y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |   |                         |
| <b>Puertas:</b> Son resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño impide el ingreso de plagas al establecimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | X | Esteras                 |
| <b>Iluminación:</b> La iluminación puede ser natural o artificial; en caso de ser artificial, las lámparas deben estar en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre el alimento y sobre los manipuladores).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  | X | lámparas sin protección |
| <b>Instalaciones sanitarias:</b> Se dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario, vestidores y casilleros en cantidad suficiente (con respecto a la cantidad de personal que labora en el establecimiento), independientes para cada sexo y separados de las áreas de elaboración. En caso de no contar con más de seis (6) manipuladores, dispone de un baño mixto.<br><br>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. |  | X | 1 Baño                  |
| En las áreas de preparación de alimentos o cercano a éstas, se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | X | en cerca a la cocina    |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | X | sin avisos              |
| <b>Equipos y utensilios</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |   |                         |
| ¿Cuenta con los equipos y utensilios diseñados, contruidos, instalados y mantenidos para evitar la contaminación del alimento y son de fácil limpieza y desinfección? ¿Los materiales en que están contruidos son resistentes al uso y a la corrosión?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  | X | Mesa en valdosa         |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  | X | Enfriador               |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------|
| <p>Las superficies 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. Son desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección.</p> <p>Las superficies donde se cortan o fraccionan los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario. En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso.</p>                                                                                                                | X | Mesas de Plástico y de valdosa            |
| <b>Personal manipulador de alimentos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |                                           |
| <p><b>Estado de salud:</b> 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).</p> <p>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.</p>                                                                | X |                                           |
| <p><b>Reconocimiento médico:</b> 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.</p> <p>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 trasmisible a los alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Exámenes clínicos obligatorios, para los operarios.</li></ul> | X | 1/6 Vacar en ningún reconocimiento médico |
| <b>Prácticas higiénicas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |                                           |
| <p><b>Higiene personal:</b> 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | X |                                           |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------|
| <p>Las personas encargadas de la preparación o el servido de los alimentos, no manipulan dinero simultáneamente.</p> <p>Al servir los alimentos, se realiza con utensilios de material sanitario y en ningún momento se tiene contacto del alimento con las manos.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | X | Manipulan dinero |
| <p><b>Dotación:</b> 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.</p> | X | Delantal         |
| <b>Requisitos higiénicos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |                  |
| <p>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.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | X | Compran diario   |
| <p>Las materias primas que así lo requieren, son lavadas con agua potable y desinfectadas previo al uso. Aquellas conservadas mediante congelación, son</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | X | Agua comprada    |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |    |                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|---------------------------|
| 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 perdida de temperatura y contaminación de estos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | X |    |                           |
| <b>Contaminación cruzada:</b> 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.<br><br>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.<br><br>En caso de emplear hielo que entre en contacto directo con los alimentos, este es elaborado con agua potable.<br><br>Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas o elementos contaminados, se lavan y desinfectan antes de ser usados nuevamente.                                   | X |    | Agua del<br>acero directo |
| <b>Manejo de temperaturas:</b> Los alimentos que requieren cocción alcanzan una temperatura mayor de 60°C<br><br>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 re congelados 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. | X |    | con agua<br>con no /      |
| <b>Condiciones de almacenamiento:</b> Los envases que están en contacto con el alimento se almacenan en un                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | X | No |                           |





**Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario**

**MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA**

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

**LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |   |                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|----------------------------------------------|
| <p>sitio exclusivo para este fin, en condiciones higiénicas y protegidos, de manera que se evite su contaminación.</p> <p>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.</p> <p>No se almacenan sustancias peligrosas en la cocina, en áreas de preparación de alimentos, ni en áreas de almacenamiento de las materias primas.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |   |                                              |
| <b>Educación y capacitación</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |   |                                              |
| <p>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).</p> <p>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.</p> |  | X | Se ha capacitado<br>Pero no tiene cronograma |
| <b>Saneamiento</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |   |                                              |
| <p><b>Suministro y calidad de agua potable:</b> 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</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  | X | Agua comprada                                |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |   |                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|------------------------------------|
| potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios y se facilita su limpieza y desinfección.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |   |                                    |
| <b>Residuos líquidos:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X |   |                                    |
| <b>Residuos sólidos:</b> 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 servido de los alimentos (incluye sobras, descartes, envases, material de embalaje, entre otros).<br><br>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.<br><br>Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.                                                               |   | X | esperan el<br>camión<br>recolector |
| <b>Control integral de plagas:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   | X | No hace<br>control de<br>plaga     |
| <b>Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:</b> El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan.<br><br>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.<br><br>Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realizan en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos.<br><br>Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo |   | X | cloro<br>Fas<br>jabon              |



|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | <b>MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |  |  |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |   |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|-----------|
| con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |   |           |
| <b>Soportes documentales de saneamiento:</b> El establecimiento cuenta con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad, el cual debe contener como mínimo los siguientes programas:<br><br>a. Limpieza y desinfección<br>b. Desechos sólidos<br>c. Control de plagas<br>d. Plan de contingencia para Abastecimiento o suministro de agua potable<br><br>El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento para el consumo de agua potable: muestra bacteriológica y fisicoquímica, conservación de muestra de alimentos, para posible análisis fisicoquímico y microbiológico, ante una ETA. |  | X | No Cumple |

Se firma por los que intervienen,

| Nombres y Apellidos     |               | Identificación | Cargo          | firma         |
|-------------------------|---------------|----------------|----------------|---------------|
| Quien recibe la visita  | Meredith Ruiz | 34915338       | Administradora | Meredith Ruiz |
| Quien realiza la visita |               |                |                |               |

#### INFORMACION DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL

|                                      |                                 |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| Razón social                         | Comidas Rápidas La Hana #1      |
| Nit.                                 | 1066287038                      |
| Propietario/Administrador            | Yomanis Cepallos                |
| C.C. del propietario o Administrador | 1066287038                      |
| Ubicación (Zona Urbana/Rural)        | Urbana                          |
| Dirección                            | B/V Montelibano Cua #10 Esquina |
| Teléfono                             | 3229301276                      |
| Email.                               |                                 |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

¿A qué establecimientos aplica?

El presente formato es una lista de chequeo que puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes para los establecimientos que preparan alimentos como: restaurantes, comidas rápidas, cevicherías, panaderías, pastelerías, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías y cafeterías. Estos son algunos de los requisitos sanitarios y condiciones higiénico-sanitarias, que están estipulados en la Ley 09 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que rigen sobre la materia para el funcionamiento de establecimientos de este tipo.

| Requisitos Sanitarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | CUMPLIMIENTO |     | Observaciones                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|--------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | C            | N/C |                                |
| Condiciones sanitarias de la edificación e instalaciones                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |              |     |                                |
| <b>El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como:</b> basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; la construcción impide el ingreso de plagas y animales domésticos.                                                                                                                                                                           |              | X   | Cerca a Pothenas y basuras     |
| <b>El establecimiento no es usado como dormitorio.</b> En caso que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, está separado físicamente de ésta.                                                                                                                                                                                                                                                                    | X            |     |                                |
| <b>Pisos y paredes:</b> Están sin grietas, rugosidades y/o asperezas. Las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes                                                                                                                                                                                                                    |              | X   | Lugar abierto                  |
| <b>Drenajes:</b> Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |              | X   | Agua estancada                 |
| <b>Techos:</b> Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad que 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 contruidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación. |              | X   | Polvo acumulado                |
| <b>Ventilación:</b> Ventanas y aberturas sin deterioro que produzcan acumulación de suciedad. Se debe contar con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza. Se debe prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor. En estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de   |              | X   | Lugar abierto expuesto a sucio |

MZ 1 Lote 1 B/ Villa Rocio Montería - Cord.

E-Mail: [fundacionunidosporeldesarrollo@gmail.com](mailto:fundacionunidosporeldesarrollo@gmail.com)

Celular: 3137321261





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRACTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |   |                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|---------------------------------|
| materias extrañas y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |   |                                 |
| <b>Puertas:</b> Son resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño impide el ingreso de plagas al establecimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | X | dejar abierto                   |
| <b>Iluminación:</b> La iluminación puede ser natural o artificial; en caso de ser artificial, las lámparas deben estar en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre el alimento y sobre los manipuladores).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  | X | lámparas sin protección         |
| <b>Instalaciones sanitarias:</b> Se dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario, vestidores y casilleros en cantidad suficiente (con respecto a la cantidad de personal que labora en el establecimiento), independientes para cada sexo y separados de las áreas de elaboración. En caso de no contar con más de seis (6) manipuladores, dispone de un baño mixto.<br><br>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. |  | X | sin lunos                       |
| En las áreas de preparación de alimentos o cercano a éstas, se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | X | dejar abierto                   |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | L | dejar<br>No cumple              |
| <b>Equipos y utensilios</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |   |                                 |
| ¿Cuenta con los equipos y utensilios diseñados, contruidos, instalados y mantenidos para evitar la contaminación del alimento y son de fácil limpieza y desinfección? ¿Los materiales en que están contruidos son resistentes al uso y a la corrosión?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  | f | Casas de madera                 |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  | f | No cumple con dicho instrumento |

|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | <b>MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRACTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |  |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------|
| <p>Las superficies 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. Son desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección.</p> <p>Las superficies donde se cortan o fraccionan los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario. En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso.</p>                                                                                                                  | X | Mesas de<br>Madera  |
| <b>Personal manipulador de alimentos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |                     |
| <p><b>Estado de salud:</b> 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).</p> <p>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.</p>                                                                  | X | con holes           |
| <p><b>Reconocimiento médico:</b> 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.</p> <p>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 trasmisible a los alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Exámenes clínicos obligatorios, para los operarios.</li> </ul> | X | No hacen<br>chequeo |
| <b>Prácticas higiénicas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |                     |
| <p><b>Higiene personal:</b> 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | X |                     |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRACTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------|
| <p>Las personas encargadas de la preparación o el servido de los alimentos, no manipulan dinero simultáneamente.</p> <p>Al servir los alimentos, se realiza con utensilios de material sanitario y en ningún momento se tiene contacto del alimento con las manos.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | X | Manipulan dinero  |
| <p><b>Dotación:</b> 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.</p> | X | Gorro de plástico |
| <b>Requisitos higiénicos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |                   |
| <p>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.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | X | Compan diario     |
| <p>Las materias primas que así lo requieren, son lavadas con agua potable y desinfectadas previo al uso. Aquellas conservadas mediante congelación, son</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | X | Agua acedeto      |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |   |                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|----------------------|
| <p>descongeladas gradualmente previo al uso y no son re congeladas.</p> <p>Los productos de la pesca y alimentos que requieran refrigeración y/o congelación son descargados y almacenados de manera rápida evitando la perdida de temperatura y contaminación de estos.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  | X | Control              |
| <p><b>Contaminación cruzada:</b> 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.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                    |  | X | ninguno de estos     |
| <p>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.</p> <p>En caso de emplear hielo que entre en contacto directo con los alimentos, este es elaborado con agua potable.</p> <p>Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas o elementos contaminados, se lavan y desinfectan antes de ser usados nuevamente.</p>                                   |  | X | Con ninguno de estos |
| <p><b>Manejo de temperaturas:</b> Los alimentos que requieren cocción alcanzan una temperatura mayor de 60°C</p> <p>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 re congelados 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.</p> |  | X | No                   |
| <p><b>Condiciones de almacenamiento:</b> Los envases que están en contacto con el alimento se almacenan en un</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  | X | No                   |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRACTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------|
| <p>sitio exclusivo para este fin, en condiciones higiénicas y protegidos, de manera que se evite su contaminación.</p> <p>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.</p> <p>No se almacenan sustancias peligrosas en la cocina, en áreas de preparación de alimentos, ni en áreas de almacenamiento de las materias primas.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | X | lugar abierto                     |
| <b>Educación y capacitación</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |                                   |
| <p>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).</p> <p>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.</p> | X | Nunca han recibido capacitaciones |
| <b>Saneamiento</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |                                   |
| <p><b>Suministro y calidad de agua potable:</b> 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</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | X | Agua del acueducto y comprada     |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |   |                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|-----------------------------|
| potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios y se facilita su limpieza y desinfección.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |   |                             |
| <b>Residuos líquidos:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  | X | Agua en recipientes         |
| <b>Residuos sólidos:</b> 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).<br><br>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.<br><br>Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.                                                               |  | X | Esperan el carro recolector |
| <b>Control integral de plagas:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  | X | Emigran con loran           |
| <b>Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:</b> El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan.<br><br>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.<br><br>Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realizan en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos.<br><br>Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo |  | X | No cuentan con dicho carro  |



|                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  <b>Fundación Unidos por el Desarrollo Comunitario</b> | <b>MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |
|                                                                                                                                        | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRACTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |  |  |
|                                                                                                                                        | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |   |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|-----------|
| con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |   |           |
| <b>Soportes documentales de saneamiento:</b> El establecimiento cuenta con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad, el cual debe contener como mínimo los siguientes programas:<br><br>a. Limpieza y desinfección<br>b. Desechos sólidos<br>c. Control de plagas<br>d. Plan de contingencia para Abastecimiento o suministro de agua potable<br><br>El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento para el consumo de agua potable: muestra bacteriológica y fisicoquímica, conservación de muestra de alimentos, para posible análisis fisicoquímico y microbiológico, ante una ETA. |  | X | No cumple |

Se firma por los que intervienen;

| Nombres y Apellidos     |               | Identificación | Cargo       | firma         |
|-------------------------|---------------|----------------|-------------|---------------|
| Quien recibe la visita  | Noely Atencio | 39277917       | Propietaria | Noely Atencio |
| Quien realiza la visita |               |                |             |               |

#### INFORMACION DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL

|                                      |                          |
|--------------------------------------|--------------------------|
| Razón social                         | Jugos Ricana de la Costa |
| Nit.                                 |                          |
| Propietario/Administrador            | Noely Atencio            |
| C.C. del propietario o Administrador | 39277917                 |
| Ubicación (Zona Urbana/Rural)        | Via Ayapel               |
| Dirección                            | Urbana                   |
| Teléfono                             | 3234306680               |
| Email.                               |                          |



**Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario**

**MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA**

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

**¿A qué establecimientos aplica?**

El presente formato es una lista de chequeo que puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes para los establecimientos que preparan alimentos como: restaurantes, comidas rápidas, cevicherías, panaderías, pastelerías, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías y cafeterías. Estos son algunos de los requisitos sanitarios y condiciones higiénico-sanitarias, que están estipulados en la Ley 09 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que rigen sobre la materia para el funcionamiento de establecimientos de este tipo.

| Requisitos Sanitarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  | CUMPLIMIENTO |     | Observaciones    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------|-----|------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | C            | N/C |                  |
| Condiciones sanitarias de la edificación e instalaciones                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |              |     |                  |
| El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; la construcción impide el ingreso de plagas y animales domésticos.                                                                                                                                                                           |  | X            |     |                  |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                    |  | X            |     |                  |
| Pisos y paredes: Están sin grietas, rugosidades y/o asperezas. Las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes.                                                                                                                                                                                                                   |  | X            |     |                  |
| Drenajes: Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  | X            |     |                  |
| Techos: Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad que 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 contruidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación. |  |              | X   | Techos con Polvo |
| Ventilación: Ventanas y aberturas sin deterioro que produzcan acumulación de suciedad. Se debe contar con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza. Se debe prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor. En estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de   |  | X            |     |                  |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |  |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|-------------|
| materias extrañas y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |  |             |
| <b>Puertas:</b> Son resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño impide el ingreso de plagas al establecimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | X |  | Sin Puertas |
| <b>Iluminación:</b> La iluminación puede ser natural o artificial; en caso de ser artificial, las lámparas deben estar en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre el alimento y sobre los manipuladores).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | X |  |             |
| <b>Instalaciones sanitarias:</b> Se dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario, vestidores y casilleros en cantidad suficiente (con respecto a la cantidad de personal que labora en el establecimiento), independientes para cada sexo y separados de las áreas de elaboración. En caso de no contar con más de seis (6) manipuladores, dispone de un baño mixto.<br><br>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. | X |  |             |
| En las áreas de preparación de alimentos o cercano a éstas, se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X |  |             |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | X |  | Sin aviso   |
| <b>Equipos y utensilios</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |  |             |
| ¿Cuenta con los equipos y utensilios diseñados, contruidos, instalados y mantenidos para evitar la contaminación del alimento y son de fácil limpieza y desinfección? ¿Los materiales en que están contruidos son resistentes al uso y a la corrosión?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | X |  |             |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | X |  | Sin Medidor |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |   |                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-----------------------------------|
| <p>Las superficies 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. Son desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección.</p> <p>Las superficies donde se cortan o fraccionan los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario. En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso.</p>                                                                                                                | X |   |                                   |
| <b>Personal manipulador de alimentos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |   |                                   |
| <p><b>Estado de salud:</b> 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)</p> <p>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.</p>                                                                 |   | X |                                   |
| <p><b>Reconocimiento médico:</b> 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.</p> <p>Segun 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 trasmisible a los alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Exámenes clínicos obligatorios, para los operarios.</li></ul> | X |   | sin reconocim, en 12<br>sin fines |
| <b>Prácticas higiénicas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |   |                                   |
| <p><b>Higiene personal:</b> 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | X |   |                                   |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------|
| <p>Las personas encargadas de la preparación o el servicio de los alimentos, no manipulan dinero simultáneamente.</p> <p>Al servir los alimentos, se realiza con utensilios de material sanitario y en ningún momento se tiene contacto del alimento con las manos.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | X | Manipulan<br>Dinero |
| <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.</p> | X | De la venta         |
| <b>Requisitos higiénicos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |                     |
| <p>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.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | X |                     |
| <p>Las materias primas que así lo requieren, son lavadas con agua potable y desinfectadas previo al uso. Aquellas conservadas mediante congelación, son</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | X | Agua<br>credito     |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--|
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                | 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.                                                                                                                                                                                                                           | X |  |  |
| 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.                                                                                                                                                                                                          | X |  |  |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   |  |  |
| 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 re congelados 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. | X |  |  |
| Condiciones de almacenamiento: Los envases que están en contacto con el alimento se almacenan en un                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |  |  |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA-CÓRDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

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.

**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.

X Cursos de alimento

**Saneamiento**

**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.

En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste es de fácil acceso, garantiza la

X Agua adecuada



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |   |                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----------------------------------------|
| potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios y se facilita su limpieza y desinfección.                                                                                                                                                                                                 |   |   |                                        |
| <b>Residuos líquidos:</b> 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. | X |   |                                        |
| <b>Residuos sólidos:</b> 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 servido de los alimentos (incluye sobras, descartes, envases, material de embalaje, entre otros).            |   | X | Esperan el<br>Cano<br>recolector       |
| 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.                                                                                                                                                                                                              |   |   |                                        |
| <b>Control integral de plagas:</b> 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.                                                                                   |   | X | lo hacen las<br>mismas<br>trabajadoras |
| <b>Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:</b> El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios despues que estos 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.                                                                                                |   | X | Cloro<br>Cresoponol                    |
| Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realizan 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                                                                                                                                                                                                 |   |   |                                        |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.

**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:

- a. Limpieza y desinfección
- b. Desechos sólidos
- c. Control de plagas
- d. Plan de contingencia para Abastecimiento o suministro de agua potable

El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento para el consumo de agua potable: muestra bacteriológica y fisicoquímica, conservación de muestra de alimentos, para posible análisis fisicoquímico y microbiológico, ante una ETA.

Se firma por los que intervienen:

| Nombres y Apellidos     |            | Identificación | Cargo       | firma      |
|-------------------------|------------|----------------|-------------|------------|
| Quien recibe la visita  | Omar Roman | 98650330       | Propietario | Omar Roman |
| Quien realiza la visita |            |                |             |            |

INFORMACION DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL

|                                      |                  |
|--------------------------------------|------------------|
| Razón social                         | Asados al Barril |
| Nit.                                 |                  |
| Propietario/Administrador            | Omar Roman       |
| C.C. del propietario o Administrador | 98650330         |
| Ubicación (Zona Urbana/Rural)        | Urbana           |
| Dirección                            | Barril Villa 501 |
| Teléfono                             | 3136786418       |
| Email.                               |                  |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

**¿A qué establecimientos aplica?**

El presente formato es una lista de chequeo que puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes para los establecimientos que preparan alimentos como: restaurantes, comidas rápidas, cevicherías, panaderías, pastelerías, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías y cafeterías. Estos son algunos de los requisitos sanitarios y condiciones higiénico-sanitarias, que están estipulados en la Ley 09 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que rigen sobre la materia para el funcionamiento de establecimientos de este tipo.

| Requisitos Sanitarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | CUMPLIMIENTO |     | Observaciones                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|-----------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | C            | N/C |                                         |
| Condiciones sanitarias de la edificación e instalaciones                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |     |                                         |
| El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; la construcción impide el ingreso de plagas y animales domésticos.                                                                                                                                                                           |              | X   | lugar abierto expuesto a plagas y polvo |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                    | X            |     |                                         |
| Pisos y paredes: Están sin grietas, rugosidades y/o asperezas. Las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes                                                                                                                                                                                                                    |              | X   | lugar abierto                           |
| Drenajes: Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |              | X   | lavamanos improvisado                   |
| Techos: Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad que 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 contruidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación. |              | X   | Techo de hojas                          |
| Ventilación: Ventanas y aberturas sin deterioro que produzcan acumulación de suciedad. Se debe contar con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza. Se debe prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor. En estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de   |              | X   | lugar abierto                           |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |   |                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|-----------------------------------------|
| materias extrañas y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |   |                                         |
| <b>Puertas:</b> Son resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño impide el ingreso de plagas al establecimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | X | lugar abierto                           |
| <b>Iluminación:</b> La iluminación puede ser natural o artificial; en caso de ser artificial, las lámparas deben estar en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre el alimento y sobre los manipuladores).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  | X | lampara sin proteccion                  |
| <b>Instalaciones sanitarias:</b> Se dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario, vestidores y casilleros en cantidad suficiente (con respecto a la cantidad de personal que labora en el establecimiento), independientes para cada sexo y separados de las áreas de elaboración. En caso de no contar con más de seis (6) manipuladores, dispone de un baño mixto.<br><br>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. |  | X | cuarenta con bultos es un lugar abierto |
| En las áreas de preparación de alimentos o cercano a éstas, se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | X |                                         |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | X | No                                      |
| <b>Equipos y utensilios</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |   |                                         |
| ¿Cuenta con los equipos y utensilios diseñados, contruidos, instalados y mantenidos para evitar la contaminación del alimento y son de fácil limpieza y desinfección? ¿Los materiales en que están contruidos son resistentes al uso y a la corrosión?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  | X | Mesa de madera y metalica               |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  | X | No cumple dicho Criterio                |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

Las superficies 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. Son desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección.

Las superficies donde se cortan o fraccionan los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario. En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso.

X

Mesa de  
madera

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.

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 trasmisible a los alimentos.

- Exámenes clínicos obligatorios, para los operarios.

X

No cumplen este criterio  
ya que ~~son~~ es una mesa de f.70

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.

X





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRACTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |                          |                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------|------------------------------------|
| Las personas encargadas de la preparación o el servido 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |                          |                                    |
| <b>Dotación:</b> 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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado. | X | No usan ninguna dotación |                                    |
| <b>Requisitos higiénicos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |                          |                                    |
| 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.<br><br>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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   | X                        | Agua del acueducto y agua comprada |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRACTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |   |                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|------------------------------|
| 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 perdida de temperatura y contaminación de estos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | X | si                           |
| <b>Contaminación cruzada:</b> 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.<br><br>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 | en todos                     |
| 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.<br><br>En caso de emplear hielo que entre en contacto directo con los alimentos, este es elaborado con agua potable.<br><br>Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas o elementos contaminados, se lavan y desinfectan antes de ser usados nuevamente.                                   |  | X | con estos<br>venta ambulante |
| <b>Manejo de temperaturas:</b> Los alimentos que requieren cocción alcanzan una temperatura mayor de 60°C<br><br>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 re congelados 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. |  | X | No cuentan con<br>que es una |
| <b>Condiciones de almacenamiento:</b> Los envases que están en contacto con el alimento se almacenan en un                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  | X |                              |





**Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario**

**MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA**

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CÓRDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

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.

**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.

Si han recibido  
capacitación  
Pero no  
tienen cronograma  
de tareas

X

**Saneamiento**

**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.

En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste es de fácil acceso, garantiza la

Agua del  
acueducto

X



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

¿A qué establecimientos aplica?

El presente formato es una lista de chequeo que puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes para los establecimientos que preparan alimentos como: restaurantes, comidas rápidas, cevicherías, panaderías, pastelerías, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías y cafeterías. Estos son algunos de los requisitos sanitarios y condiciones higiénico-sanitarias, que están estipulados en la Ley 09 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que rigen sobre la materia para el funcionamiento de establecimientos de este tipo.

| Requisitos Sanitarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | CUMPLIMIENTO |     | Observaciones                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | C            | N/C |                                                            |
| Condiciones sanitarias de la edificación e instalaciones                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |     |                                                            |
| El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; la construcción impide el ingreso de plagas y animales domésticos.                                                                                                                                                                           |              | X   | Lugar abierto cerca de basuras y expuesto a Plagas y Polvo |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                    | X            |     |                                                            |
| Pisos y paredes: Están sin grietas, rugosidades y/o asperezas. Las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes                                                                                                                                                                                                                    |              | X   | Piso de tierra sin Paredes                                 |
| Drenajes: Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |              | X   | Aguas en recipiente                                        |
| Techos: Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad que 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 contruidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación. |              | X   | Techo de Palma y Plastico                                  |
| Ventilación: Ventanas y aberturas sin deterioro que produzcan acumulación de suciedad. Se debe contar con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza. Se debe prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor. En estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de   |              | X   | Abierto expuesto a sucio, polvo                            |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |              |                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------|-----------------------------------|
| materias extrañas y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |              |                                   |
| <b>Puertas:</b> Son resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño impide el ingreso de plagas al establecimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   | X            | lugar abierto                     |
| <b>Iluminación:</b> La iluminación puede ser natural o artificial; en caso de ser artificial, las lámparas deben estar en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre el alimento y sobre los manipuladores).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | X | <del>X</del> |                                   |
| <b>Instalaciones sanitarias:</b> Se dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario, vestidores y casilleros en cantidad suficiente (con respecto a la cantidad de personal que labora en el establecimiento), independientes para cada sexo y separados de las áreas de elaboración. En caso de no contar con más de seis (6) manipuladores, dispone de un baño mixto.<br><br>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. |   | X            | No tienen baño                    |
| En las áreas de preparación de alimentos o cercano a éstas, se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   | X            | lavamano casero agua y jabón      |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   | X            | No cuentan con indicaciones       |
| <b>Equipos y utensilios</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |              |                                   |
| ¿Cuenta con los equipos y utensilios diseñados, contruidos, instalados y mantenidos para evitar la contaminación del alimento y son de fácil limpieza y desinfección? ¿Los materiales en que están contruidos son resistentes al uso y a la corrosión?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   | X            | Mesas de madera y tablas          |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   | X            | No tienen refrigerador ni neveras |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRACTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |   |                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|-----------------------------|
| <p>Las superficies 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. Son desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección.</p> <p>Las superficies donde se cortan o fraccionan los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario. En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso.</p>                                                                                                                |  | X | Mesas artesanales en madera |
| <b>Personal manipulador de alimentos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |   |                             |
| <p><b>Estado de salud:</b> 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).</p> <p>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.</p>                                                                |  | X |                             |
| <p><b>Reconocimiento médico:</b> 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.</p> <p>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 trasmisible a los alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Exámenes clínicos obligatorios, para los operarios.</li></ul> |  | X |                             |
| <b>Prácticas higiénicas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |   |                             |
| <p><b>Higiene personal:</b> 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  | X | Uñas con esmalte            |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |                                                  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------|--|
| <p>Las personas encargadas de la preparación o el servido de los alimentos, no manipulan dinero simultáneamente.</p> <p>Al servir los alimentos, se realiza con utensilios de material sanitario y en ningún momento se tiene contacto del alimento con las manos.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |                                                  |  |
| <p><b>Dotación:</b> 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.</p> | X | Usan solo delantal y tapabocas                   |  |
| <b>Requisitos higiénicos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |                                                  |  |
| <p>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.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | X | No cuentan con los documentos, compran menudeado |  |
| <p>Las materias primas que así lo requieren, son lavadas con agua potable y desinfectadas previo al uso. Aquellas conservadas mediante congelación, son</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | X | Aguas almacenadas                                |  |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |   |                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|---------------------------------------------------------------------|
| <p>descongeladas gradualmente previo al uso y no son re congeladas.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |   |                                                                     |
| <p><b>Contaminación cruzada:</b> 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.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                    |  | X | No tienen productos crudos                                          |
| <p>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.</p> <p>En caso de emplear hielo que entre en contacto directo con los alimentos, este es elaborado con agua potable.</p> <p>Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas o elementos contaminados, se lavan y desinfectan antes de ser usados nuevamente.</p>                                   |  | X | los alimentos cocidos están almacenados en ollas, expuestos a polvo |
| <p><b>Manejo de temperaturas:</b> Los alimentos que requieren cocción alcanzan una temperatura mayor de 60°C</p> <p>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 re congelados 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.</p> |  | X | No cuentan con dicho instrumento                                    |
| <p><b>Condiciones de almacenamiento:</b> Los envases que están en contacto con el alimento se almacenan en un</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  | X |                                                                     |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------|
| <p>sitio exclusivo para este fin, en condiciones higiénicas y protegidos, de manera que se evite su contaminación.</p> <p>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.</p> <p>No se almacenan sustancias peligrosas en la cocina, en áreas de preparación de alimentos, ni en áreas de almacenamiento de las materias primas.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | X | alimentos<br>cocidos<br>almacenados<br>en ollas |
| <b>Educación y capacitación</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |                                                 |
| <p>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).</p> <p>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.</p> | X | Nunca han<br>recibido<br>capacitación           |
| <b>Saneamiento</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |                                                 |
| <p><b>Suministro y calidad de agua potable:</b> 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</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | X | Agua comprada<br>almacenada<br>en tarros        |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |                                                         |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------|--|
| potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios y se facilita su limpieza y desinfección.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |                                                         |  |
| <b>Residuos líquidos:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X | Agua estancada en recipientes, luego la riegan al patio |  |
| <b>Residuos sólidos:</b> 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 servido de los alimentos (incluye sobras, descartes, envases, material de embalaje, entre otros).<br><br>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.<br><br>Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.                                                               | X | Esperan que pase el carro recolector                    |  |
| <b>Control integral de plagas:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | X | Envían las mismas propietarios                          |  |
| <b>Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:</b> El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan.<br><br>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.<br><br>Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realizan en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos.<br><br>Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo | X | No cuentan con los equipos para una limpieza adecuada   |  |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.

**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:

- a. Limpieza y desinfección
- b. Desechos sólidos
- c. Control de plagas
- d. Plan de contingencia para Abastecimiento o suministro de agua potable

El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento para el consumo de agua potable: muestra bacteriológica y fisicoquímica, conservación de muestra de alimentos, para posible análisis fisicoquímico y microbiológico, ante una ETA.

X

No tienen  
documentos  
Para  
control de  
plagas, utilizan  
cloro para  
los  
utensilios  
de cocina.

Se firma por los que intervienen;

| Nombres y Apellidos     |            | Identificación | Cargo       | Firma    |
|-------------------------|------------|----------------|-------------|----------|
| Quien recibe la visita  | Iveth Peña | 259911         | Propietaria | No Firma |
| Quien realiza la visita |            |                |             |          |

INFORMACION DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL

|                                      |                        |
|--------------------------------------|------------------------|
| Razón social                         | Restaurante La Troncal |
| Nit.                                 |                        |
| Propietario/Administrador            | Iveth Patricia Peña    |
| C.C. del propietario o Administrador | 259911                 |
| Ubicación (Zona Urbana/Rural)        | C. Urbana              |
| Dirección                            | Carretera Troncal      |
| Teléfono                             | 322 773 2458           |
| Email.                               |                        |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

¿A qué establecimientos aplica?

El presente formato es una lista de chequeo que puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes para los establecimientos que preparan alimentos como: restaurantes, comidas rápidas, cevicherías, panaderías, pastelerías, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías y cafeterías. Estos son algunos de los requisitos sanitarios y condiciones higiénico-sanitarias, que están estipulados en la Ley 09 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que rigen sobre la materia para el funcionamiento de establecimientos de este tipo.

| Requisitos Sanitarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | CUMPLIMIENTO |     | Observaciones           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|-------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | C            | N/C |                         |
| Condiciones sanitarias de la edificación e instalaciones                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |     |                         |
| El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; la construcción impide el ingreso de plagas y animales domésticos.                                                                                                                                                                           | X            |     |                         |
| 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,                                                                                                                                                                                                                                                                    | X            |     |                         |
| Pisos y paredes: Están sin grietas, rugosidades y/o asperezas. Las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes.                                                                                                                                                                                                                   |              | X   | Paredes con humedad     |
| Drenajes: Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.                                                                                                                                                                                                                                                                                             | X            |     |                         |
| Techos: Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad que 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 contruidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación. |              | X   | Acumulacion de polvo    |
| Ventilación: Ventanas y aberturas sin deterioro que produzcan acumulación de suciedad. Se debe contar con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza. Se debe prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor. En estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de   |              | X   | No cuentan con ventanas |



|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | <b>MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |  |  |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |   |                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|---------------------------------|
| materias extrañas y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |   |                                 |
| <b>Puertas:</b> Son resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño impide el ingreso de plagas al establecimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | X | esteras                         |
| <b>Iluminación:</b> La iluminación puede ser natural o artificial; en caso de ser artificial, las lámparas deben estar en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre el alimento y sobre los manipuladores).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  | X | lamparas sin protección         |
| <b>Instalaciones sanitarias:</b> Se dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario, vestidores y casilleros en cantidad suficiente (con respecto a la cantidad de personal que labora en el establecimiento), independientes para cada sexo y separados de las áreas de elaboración. En caso de no contar con más de seis (6) manipuladores, dispone de un baño mixto.<br><br>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. |  | X | Cuentan con un solo baño        |
| En las áreas de preparación de alimentos o cercano a éstas, se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | X | lavaplatos improvisado          |
| ¿Existen avisos que indiquen al personal manipulator 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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | X | sin aviso                       |
| <b>Equipos y utensilios</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |   |                                 |
| ¿Cuenta con los equipos y utensilios diseñados, contruidos, instalados y mantenidos para evitar la contaminación del alimento y son de fácil limpieza y desinfección? ¿Los materiales en que están contruidos son resistentes al uso y a la corrosión?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  | X |                                 |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  | X | No cuenta con dicho instrumento |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--|
| <p>Las superficies 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. Son desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección.</p>                                                                                               | X |  |  |
| <p>Las superficies donde se cortan o fraccionan los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario. En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso.</p>                                                                                                                                                    |   |  |  |
| <b>Personal manipulador de alimentos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |  |  |
| <p><b>Estado de salud:</b> 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).</p>                                                                                                                                   | X |  |  |
| <p>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.</p>                                                                |   |  |  |
| <p><b>Reconocimiento médico:</b> 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.</p>                                                                                                                                   | X |  |  |
| <p>Segun la valoración del medico 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 trasmisible a los alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Exámenes clínicos obligatorios, para los operarios.</li></ul> |   |  |  |
| <b>Prácticas higiénicas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |  |  |
| <p><b>Higiene personal:</b> 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.</p>                                                                                                                                                                    | X |  |  |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |   |                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-------------------------|
| Las personas encargadas de la preparación o el servido de los alimentos, no manipulan dinero simultáneamente.                                                                                                                                                                                | X |   |                         |
| 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, 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.                                                                                                            | X |   | No cuentan con uniforme |
| 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. |   |   | Solo usan guantes       |
| Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.                                                                                                                                                               |   |   |                         |
| 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                                                                                                                                         |   | X | Peso, y agua comprada   |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |  |                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|---------------------------------|
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | X |  |                                 |
| <b>Contaminación cruzada:</b> 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.<br><br>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.<br><br>En caso de emplear hielo que entre en contacto directo con los alimentos, este es elaborado con agua potable.<br><br>Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas o elementos contaminados, se lavan y desinfectan antes de ser usados nuevamente.                                   | X |  |                                 |
| <b>Manejo de temperaturas:</b> Los alimentos que requieren cocción alcanzan una temperatura mayor de 60°C<br><br>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 re congelados 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. | X |  | No cuentan con este instrumento |
| <b>Condiciones de almacenamiento:</b> Los envases que están en contacto con el alimento se almacenan en un                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |  |                                 |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

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.

**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.

No se  
realizan  
Capacitaciones  
ni Cronogramas

**Saneamiento**

**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.

En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste es de fácil acceso, garantiza la

Poso y  
Agua  
comprada



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |   |                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|--------------------------------------------------------|
| potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios y se facilita su limpieza y desinfección.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |   |                                                        |
| <b>Residuos líquidos:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X |   |                                                        |
| <b>Residuos sólidos:</b> 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 servido de los alimentos (incluye sobras, descartes, envases, material de embalaje, entre otros).<br><br>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.<br><br>Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.                                                               |   | X | Esperan que<br>Pase el<br>Carro<br>recolector          |
| <b>Control integral de plagas:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   | X | Control de<br>Plagas por los<br>mismos<br>Propietarios |
| <b>Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:</b> El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan.<br><br>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.<br><br>Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realizan en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos.<br><br>Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo |   | X | Bombas<br>manuales                                     |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.

**Soportes documentales de saneamiento:** El establecimiento cuenta con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad, el cual debe contener como minimo los siguientes programas:

- a. Limpieza y desinfección
- b. Desechos sólidos
- c. Control de plagas
- d. Plan de contingencia para Abastecimiento o suministro de agua potable

El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento para el consumo de agua potable: muestra bacteriológica y fisicoquímica, conservación de muestra de alimentos, para posible análisis fisicoquímico y microbiológico, ante una ETA.

X

Omiguano  
hecha por los  
propietarios  
es decir que  
no cuentan  
con los  
documentos

Se firma por los que intervienen;

| Nombres y Apellidos     | Identificación   | Cargo      | firma             |
|-------------------------|------------------|------------|-------------------|
| Quien recibe la visita  | Liliana Madrigal | 1066569085 | Propietaria       |
| Quien realiza la visita |                  |            | Liliana Madrigal. |

INFORMACION DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL

|                                      |                                 |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| Razón social                         | Panadena y Reposteria Super Pan |
| Nit.                                 |                                 |
| Propietario/Administrador            | Liliana Madrigal                |
| C.C. del propietario o Administrador | 1066569085                      |
| Ubicación (Zona Urbana/Rural)        | Urbana                          |
| Dirección                            | Calle 20 #9A-19 & La Ponceal    |
| Teléfono                             | 3156359109                      |
| Email.                               |                                 |

|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |

| ¿A qué establecimientos aplica?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |              |     |                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|-----------------------------------|
| <p>El presente formato es una lista de chequeo que puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes para los establecimientos que preparan alimentos como: restaurantes, comidas rápidas, cevicherías, panaderías, pastelerías, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías y cafeterías. Estos son algunos de los requisitos sanitarios y condiciones higiénico-sanitarias, que están estipulados en la Ley 09 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que rigen sobre la materia para el funcionamiento de establecimientos de este tipo.</p> |              |     |                                   |
| Requisitos Sanitarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | CUMPLIMIENTO |     | Observaciones                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | C            | N/C |                                   |
| <b>Condiciones sanitarias de la edificación e instalaciones</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |              |     |                                   |
| El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; la construcción impide el ingreso de plagas y animales domésticos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | X            |     |                                   |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | X            |     |                                   |
| Pisos y paredes: Están sin grietas, rugosidades y/o asperezas. Las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |              | X   | Pisos con grietas y en obra negra |
| Drenajes: Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | X            |     |                                   |
| Techos: Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad que 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 contruidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación.                                                                                                                                                                              |              | X   | Techo Plancha sin cubrir          |
| Ventilación: Ventanas y aberturas sin deterioro que produzcan acumulación de suciedad. Se debe contar con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza. Se debe prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor. En estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de                                                                                                                                                                                |              | X   | Ventanas en malla de alambres     |



|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | <b>MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |  |  |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |   |                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---------------------------------|
| materias extrañas y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |   |                                 |
| <b>Puertas:</b> Son resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño impide el ingreso de plagas al establecimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   | X | Rejas                           |
| <b>Iluminación:</b> La iluminación puede ser natural o artificial; en caso de ser artificial, las lámparas deben estar en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre el alimento y sobre los manipuladores).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   | X | Lámparas sin protección         |
| <b>Instalaciones sanitarias:</b> Se dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario, vestidores y casilleros en cantidad suficiente (con respecto a la cantidad de personal que labora en el establecimiento), independientes para cada sexo y separados de las áreas de elaboración. En caso de no contar con más de seis (6) manipuladores, dispone de un baño mixto.<br><br>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. | X |   |                                 |
| En las áreas de preparación de alimentos o cercano a éstas, se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   | X | lavamanos en el baño de mujeres |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   | X | sin aviso                       |
| <b>Equipos y utensilios</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |   |                                 |
| ¿Cuenta con los equipos y utensilios diseñados, contruidos, instalados y mantenidos para evitar la contaminación del alimento y son de fácil limpieza y desinfección? ¿Los materiales en que están contruidos son resistentes al uso y a la corrosión?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   | X |                                 |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   | X |                                 |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |   |                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----------------------------------------|
| <p>Las superficies 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. Son desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección.</p> <p>Las superficies donde se cortan o fraccionan los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario. En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso.</p>                                                                                                                |   |   |                                        |
| <b>Personal manipulador de alimentos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |   |                                        |
| <p><b>Estado de salud:</b> 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).</p> <p>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.</p>                                                                | X |   |                                        |
| <p><b>Reconocimiento médico:</b> 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.</p> <p>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 trasmisible a los alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Exámenes clínicos obligatorios, para los operarios.</li></ul> |   | X | No tienen<br>reconocimiento<br>médicos |
| <b>Prácticas higiénicas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |   |                                        |
| <p><b>Higiene personal:</b> 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | X |   |                                        |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |  |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|------------------------------|
| <p>Las personas encargadas de la preparación o el servido de los alimentos, no manipulan dinero simultáneamente.</p> <p>Al servir los alimentos, se realiza con utensilios de material sanitario y en ningún momento se tiene contacto del alimento con las manos.</p> <p><b>Dotación:</b> 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.</p> |   |  |                              |
| <b>Requisitos higiénicos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |  |                              |
| <p>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.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |  |                              |
| <p>Las materias primas que así lo requieren, son lavadas con agua potable y desinfectadas previo al uso. Aquellas conservadas mediante congelación, son</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |  |                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X |  | NO usan dotacion             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X |  | Compan productos diariamente |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X |  |                              |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |   |                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|------------------------------------------------------------|
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |                                                            |
| <b>Contaminación cruzada:</b> 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.<br><br>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.<br><br>En caso de emplear hielo que entre en contacto directo con los alimentos, este es elaborado con agua potable.<br><br>Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas o elementos contaminados, se lavan y desinfectan antes de ser usados nuevamente.                                   |   | X | <del>Compras</del><br>Alimentos<br>almacenados<br>en ollas |
| <b>Manejo de temperaturas:</b> Los alimentos que requieren cocción alcanzan una temperatura mayor de 60°C<br><br>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 re congelados 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. |   | X | No<br>Cuentan con<br>este instrumento                      |
| <b>Condiciones de almacenamiento:</b> Los envases que están en contacto con el alimento se almacenan en un                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |   |                                                            |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |   |                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|-------------------------------------------------|
| <p>sitio exclusivo para este fin, en condiciones higiénicas y protegidos, de manera que se evite su contaminación.</p> <p>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.</p> <p>No se almacenan sustancias peligrosas en la cocina, en áreas de preparación de alimentos, ni en áreas de almacenamiento de las materias primas.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |   |                                                 |
| <b>Educación y capacitación</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |   |                                                 |
| <p>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).</p> <p>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.</p> |  | X | No se han capacitado ni cuentan con cronogramas |
| <b>Saneamiento</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |   |                                                 |
| <p><b>Suministro y calidad de agua potable:</b> 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</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  | X | Paso y acueducto, y Bolsas de agua              |

|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | <b>MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA</b><br>IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA, CORDOBA.<br>LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |   |                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-----------------------------------------------|
| potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios y se facilita su limpieza y desinfección.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |   |                                               |
| <b>Residuos líquidos:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X |   |                                               |
| <b>Residuos sólidos:</b> 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 servido de los alimentos (incluye sobras, descartes, envases, material de embalaje, entre otros).<br><br>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.<br><br>Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.                                                               |   | X | Esperan que<br>Pase el<br>Carro<br>recolector |
| <b>Control integral de plagas:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   | X | No se<br>realiza<br>dicho<br>control          |
| <b>Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:</b> El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan.<br><br>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.<br><br>Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realizan en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos.<br><br>Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo |   | X |                                               |



|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | <b>MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |  |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |   |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|
| con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |   |  |
| <b>Soportes documentales de saneamiento:</b> El establecimiento cuenta con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad, el cual debe contener como minimo los siguientes programas:<br><br>a. Limpieza y desinfección<br>b. Desechos sólidos<br>c. Control de plagas<br>d. Plan de contingencia para Abastecimiento o suministro de agua potable<br><br>El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento para el consumo de agua potable: muestra bacteriológica y fisicoquímica, conservación de muestra de alimentos, para posible análisis fisicoquímico y microbiológico, ante una ETA. |  | X |  |

Se firma por los que intervienen;

| Nombres y Apellidos     | Identificación | Cargo    | firma          |
|-------------------------|----------------|----------|----------------|
| Quien recibe la visita  | Manuela Urbina | 39279050 | Administradora |
| Quien realiza la visita |                |          | Heideeb        |

#### INFORMACION DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL

|                                      |                      |
|--------------------------------------|----------------------|
| Razón social                         | Restaurante JAG      |
| Nit.                                 |                      |
| Propietario/Administrador            | Jose Arley Gomez     |
| C.C. del propietario o Administrador | 70 165 531           |
| Ubicación (Zona Urbana/Rural)        | Urbana               |
| Dirección                            | Cra 11#24-27 local 1 |
| Teléfono                             | 312 669 4254         |
| Email.                               |                      |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

¿A qué establecimientos aplica?

El presente formato es una lista de chequeo que puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes para los establecimientos que preparan alimentos como: restaurantes, comidas rápidas, cevicheras, panaderías, pastelerías, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías y cafeterías. Estos son algunos de los requisitos sanitarios y condiciones higiénico-sanitarias, que están estipulados en la Ley 09 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que rigen sobre la materia para el funcionamiento de establecimientos de este tipo.

| Requisitos Sanitarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  | CUMPLIMIENTO |     | Observaciones |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------|-----|---------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | C            | N/C |               |
| Condiciones sanitarias de la edificación e instalaciones                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |              |     |               |
| El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; la construcción impide el ingreso de plagas y animales domésticos.                                                                                                                                                                           |  | X            |     |               |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                    |  | X            |     |               |
| Pisos y paredes: Están sin grietas, rugosidades y/o asperezas. Las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes                                                                                                                                                                                                                    |  | X            |     |               |
| Drenajes: Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  | X            |     |               |
| Techos: Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad que 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 contruidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación. |  | X            |     |               |
| Ventilación: Ventanas y aberturas sin deterioro que produzcan acumulación de suciedad. Se debe contar con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza. Se debe prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor. En estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de   |  | X            |     |               |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

**¿A qué establecimientos aplica?**

El presente formato es una lista de chequeo que puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes para los establecimientos que preparan alimentos como: restaurantes, comidas rápidas, cevicherías, panaderías, pastelerías, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías y cafeterías. Estos son algunos de los requisitos sanitarios y condiciones higiénico-sanitarias, que están estipulados en la Ley 09 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que rigen sobre la materia para el funcionamiento de establecimientos de este tipo.

| Requisitos Sanitarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | CUMPLIMIENTO |     | Observaciones |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|---------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | C            | N/C |               |
| Condiciones sanitarias de la edificación e instalaciones                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |     |               |
| El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; la construcción impide el ingreso de plagas y animales domésticos.                                                                                                                                                                           | X            |     |               |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                    | X            |     |               |
| Pisos y paredes: Están sin grietas, rugosidades y/o asperezas. Las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes                                                                                                                                                                                                                    | X            |     |               |
| Drenajes: Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.                                                                                                                                                                                                                                                                                             | X            |     |               |
| Techos: Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad que 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 contruidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación. | X            |     |               |
| Ventilación: Ventanas y aberturas sin deterioro que produzcan acumulación de suciedad. Se debe contar con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza. Se debe prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor. En estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de   | X            |     |               |

|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRACTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |  |  |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |   |                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|-----------------------------------------------------|
| materias extrañas y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |   |                                                     |
| <b>Puertas:</b> Son resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño impide el ingreso de plagas al establecimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | X | Puerta en PVC                                       |
| <b>Iluminación:</b> La iluminación puede ser natural o artificial; en caso de ser artificial, las lámparas deben estar en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre el alimento y sobre los manipuladores).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  | X | Lámparas sin protección                             |
| <b>Instalaciones sanitarias:</b> Se dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario, vestidores y casilleros en cantidad suficiente (con respecto a la cantidad de personal que labora en el establecimiento), independientes para cada sexo y separados de las áreas de elaboración. En caso de no contar con más de seis (6) manipuladores, dispone de un baño mixto.<br><br>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. |  | X |                                                     |
| En las áreas de preparación de alimentos o cercano a éstas, se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | X |                                                     |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | X |                                                     |
| <b>Equipos y utensilios</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |   |                                                     |
| ¿Cuenta con los equipos y utensilios diseñados, contruidos, instalados y mantenidos para evitar la contaminación del alimento y son de fácil limpieza y desinfección? ¿Los materiales en que están contruidos son resistentes al uso y a la corrosión?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  | X |                                                     |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  | X | <del>No tienen</del><br>No tienen dicho instrumento |



|                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | <b>MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |
|                                                                                                                                                | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRACTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |  |  |
|                                                                                                                                                | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |   |                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Las superficies 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. Son desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección.</p> <p>Las superficies donde se cortan o fraccionan los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario. En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso.</p>                                                                                                                  | X |   |                                                                                                                                   |
| <b>Personal manipulador de alimentos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |   |                                                                                                                                   |
| <p><b>Estado de salud:</b> 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).</p> <p>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.</p>                                                                  | X |   |                                                                                                                                   |
| <p><b>Reconocimiento médico:</b> 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.</p> <p>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 trasmisible a los alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Exámenes clínicos obligatorios, para los operarios.</li> </ul> |   | X | <del>Exámenes</del><br>Hacen examen<br>si tienen alguna<br>calamidad<br>medica, pero<br>no exámenes<br>periodicos<br>obligatorios |
| <b>Prácticas higiénicas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |   |                                                                                                                                   |
| <p><b>Higiene personal:</b> 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | X |   |                                                                                                                                   |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                   |              |                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|----------------------|
| <p>Las personas encargadas de la preparación o el servido de los alimentos, no manipulan dinero simultáneamente.</p> <p>Al servir los alimentos, se realiza con utensilios de material sanitario y en ningún momento se tiene contacto del alimento con las manos.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                   |              |                      |
| <p><b>Dotación:</b> 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.</p> | X                 |              | Delantales<br>gorros |
| <b>Requisitos higiénicos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                   |              |                      |
| <p>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.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | X<br><del>X</del> | <del>X</del> |                      |
| <p>Las materias primas que así lo requieren, son lavadas con agua potable y desinfectadas previo al uso. Aquellas conservadas mediante congelación, son</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | X                 |              |                      |



|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | <b>MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRACTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |  |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |  |                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|-------------------------------------------------|
| <p>descongeladas gradualmente previo al uso y no son re congeladas.</p> <p>Los productos de la pesca y alimentos que requieran refrigeración y/o congelación son descargados y almacenados de manera rápida evitando la perdida de temperatura y contaminación de estos.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |  |                                                 |
| <p><b>Contaminación cruzada:</b> 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.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                    | X |  |                                                 |
| <p>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.</p> <p>En caso de emplear hielo que entre en contacto directo con los alimentos, este es elaborado con agua potable.</p> <p>Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas o elementos contaminados, se lavan y desinfectan antes de ser usados nuevamente.</p>                                   | X |  |                                                 |
| <p><b>Manejo de temperaturas:</b> Los alimentos que requieren cocción alcanzan una temperatura mayor de 60°C</p> <p>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 re congelados 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.</p> | X |  | Si cumple<br>Pero no<br>tiene el<br>instrumento |
| <p><b>Condiciones de almacenamiento:</b> Los envases que están en contacto con el alimento se almacenan en un</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | X |  |                                                 |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

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.

**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.

X

Tienen  
orientaciones  
del JEFC, pero  
no un  
cronograma  
establecida

**Saneamiento**

**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.

En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste es de fácil acceso, garantiza la

X

Agra del  
acueducto y  
Rosas.  
compran  
agua filtrada





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |  |                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--------------------------------------------------------------------------|
| potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios y se facilita su limpieza y desinfección.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |  |                                                                          |
| <b>Residuos líquidos:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X |  |                                                                          |
| <b>Residuos sólidos:</b> 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 servido de los alimentos (incluye sobras, descartes, envases, material de embalaje, entre otros).<br><br>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.<br><br>Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.                                                               | X |  |                                                                          |
| <b>Control integral de plagas:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | X |  |                                                                          |
| <b>Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:</b> El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan.<br><br>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.<br><br>Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realizan en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos.<br><br>Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo | X |  | hacen limpiezas<br>cada 20 dias<br>Pero no<br>tienen la<br>documentación |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.

**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:

- a. Limpieza y desinfección
- b. Desechos sólidos
- c. Control de plagas
- d. Plan de contingencia para Abastecimiento o suministro de agua potable

El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento para el consumo de agua potable: muestra bacteriológica y fisicoquímica, conservación de muestra de alimentos, para posible análisis fisicoquímico y microbiológico, ante una ETA.

X

No cuentan  
con documentos  
de control de  
plagas,  
Pero si se hacen  
los controles.

Se firma por los que intervienen;

| Nombres y Apellidos     | Identificación  | Cargo    | firma         |
|-------------------------|-----------------|----------|---------------|
| Quien recibe la visita  | Miguel Cabarcas | 73581649 | Administrador |
| Quien realiza la visita |                 |          |               |

INFORMACION DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL

|                                      |                                     |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| Razón social                         | Restaurante AQue Club               |
| Nit.                                 | 1066570213-8                        |
| Propietario/Administrador            | Yorlith Ricardo                     |
| C.C. del propietario o Administrador | 1066570213                          |
| Ubicación (Zona Urbana/Rural)        | Urbana                              |
| Dirección                            | Barrío La Raya Cl 20 #18-67 Troncal |
| Teléfono                             | 302 302 4629                        |
| Email.                               |                                     |



|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |

| ¿A qué establecimientos aplica?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |              |     |                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|-------------------------------------------------|
| El presente formato es una lista de chequeo que puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes para los establecimientos que preparan alimentos como: restaurantes, comidas rápidas, cevicherías, panaderías, pastelerías, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías y cafeterías. Estos son algunos de los requisitos sanitarios y condiciones higiénico-sanitarias, que están estipulados en la Ley 09 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que rigen sobre la materia para el funcionamiento de establecimientos de este tipo. |              |     |                                                 |
| Requisitos Sanitarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | CUMPLIMIENTO |     | Observaciones                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | C            | N/C |                                                 |
| <b>Condiciones sanitarias de la edificación e instalaciones</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |              |     |                                                 |
| El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; la construcción impide el ingreso de plagas y animales domésticos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |              | X   | Cerca a una cuneta, abierto y expuesto a viento |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | X            |     |                                                 |
| Pisos y paredes: Están sin grietas, rugosidades y/o asperezas. Las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |              | X   | No cuenta con Paredes                           |
| Drenajes: Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |              | X   | No tienen tuberías Agua almacenada              |
| Techos: Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad que 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 contruidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación.                                                                                                                                                                       |              | X   | Techos de Plastro                               |
| Ventilación: Ventanas y aberturas sin deterioro que produzcan acumulación de suciedad. Se debe contar con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza. Se debe prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor. En estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de                                                                                                                                                                         |              | X   | lugar abierto                                   |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |                                      |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------|--|
| materias extrañas y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |                                      |  |
| <b>Puertas:</b> Son resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño impide el ingreso de plagas al establecimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | X | No cuenta con Puertas                |  |
| <b>Iluminación:</b> La iluminación puede ser natural o artificial; en caso de ser artificial, las lámparas deben estar en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre el alimento y sobre los manipuladores).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | X | Iluminacion natural expuesto a polvo |  |
| <b>Instalaciones sanitarias:</b> Se dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario, vestidores y casilleros en cantidad suficiente (con respecto a la cantidad de personal que labora en el establecimiento), independientes para cada sexo y separados de las áreas de elaboración. En caso de no contar con más de seis (6) manipuladores, dispone de un baño mixto.<br><br>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. | X | No existen Baños                     |  |
| En las áreas de preparación de alimentos o cercano a éstas, se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X | Lugar abierto no cuenta con lavamano |  |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | X | No hay avisos                        |  |
| <b>Equipos y utensilios</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |                                      |  |
| ¿Cuenta con los equipos y utensilios diseñados, contruidos, instalados y mantenidos para evitar la contaminación del alimento y son de fácil limpieza y desinfección? ¿Los materiales en que están contruidos son resistentes al uso y a la corrosión?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | X | No cuenta con estos equipos          |  |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | X | No cuenta con estos equipos          |  |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

Las superficies 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. Son desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección.

Las superficies donde se cortan o fraccionan los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario. En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso.

**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.

**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.

- Exámenes clínicos obligatorios, para los operarios.

**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.



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |                                     |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------|--|
| <p>Las personas encargadas de la preparación o el servido de los alimentos, no manipulan dinero simultáneamente.</p> <p>Al servir los alimentos, se realiza con utensilios de material sanitario y en ningún momento se tiene contacto del alimento con las manos.</p> <p><b>Dotación:</b> 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.</p> |   |                                     |  |
| <b>Requisitos higiénicos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |                                     |  |
| <p>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.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |                                     |  |
| <p>Las materias primas que así lo requieren, son lavadas con agua potable y desinfectadas previo al uso. Aquellas conservadas mediante congelación, son</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |                                     |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X | No tienen dotación                  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X | No hay soporte de materia prima     |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X | Alimentos cocidos expuestos a polvo |  |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

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.

**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.

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.

**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 re congelados 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.

**Condiciones de almacenamiento:** Los envases que están en contacto con el alimento se almacenan en un

|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | <b>MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |  |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |   |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|----------------------------|
| <p>sitio exclusivo para este fin, en condiciones higiénicas y protegidos, de manera que se evite su contaminación.</p> <p>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.</p> <p>No se almacenan sustancias peligrosas en la cocina, en áreas de preparación de alimentos, ni en áreas de almacenamiento de las materias primas.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |   |                            |
| <b>Educación y capacitación</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |   |                            |
| <p>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).</p> <p>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.</p> |  | X | No cuenta con capacitación |
| <b>Saneamiento</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |   |                            |
| <p><b>Suministro y calidad de agua potable:</b> 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</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  | X | Agua de bolsas y acueducto |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |   |                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|----------------------------------------|
| potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios y se facilita su limpieza y desinfección.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |   |                                        |
| <b>Residuos líquidos:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | X | Agua almacenada hasta terminar labores |
| <b>Residuos sólidos:</b> 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 servido de los alimentos (incluye sobras, descartes, envases, material de embalaje, entre otros).<br><br>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.<br><br>Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.                                                               |  | X | Residuos almacenados en la calle       |
| <b>Control integral de plagas:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  | X | No se hace control de plagas           |
| <b>Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:</b> El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan.<br><br>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.<br><br>Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realizan en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos.<br><br>Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo |  | X |                                        |

|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | <b>MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |  |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |   |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|
| <p>con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.</p> <p><b>Soportes documentales de saneamiento:</b> El establecimiento cuenta con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad, el cual debe contener como mínimo los siguientes programas:</p> <p>a. Limpieza y desinfección<br/>b. Desechos sólidos<br/>c. Control de plagas<br/>d. Plan de contingencia para Abastecimiento o suministro de agua potable</p> <p>El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento para el consumo de agua potable: muestra bacteriológica y fisicoquímica, conservación de muestra de alimentos, para posible análisis fisicoquímico y microbiológico, ante una ETA.</p> |  |   |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | X |  |

Se firma por los que intervienen;

| Nombres y Apellidos     |           | Identificación | Cargo       | firma  |
|-------------------------|-----------|----------------|-------------|--------|
| Quien recibe la visita  | Ana Reyes | 39280509       | Propietaria | AMALUZ |
| Quien realiza la visita |           |                |             |        |

#### INFORMACION DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL

|                                      |                       |
|--------------------------------------|-----------------------|
| Razón social                         | Mesas Lela Bomba      |
| Nit.                                 |                       |
| Propietario/Administrador            | Ana Luz Reyes Veneser |
| C.C. del propietario o Administrador | 39280509              |
| Ubicación (Zona Urbana/Rural)        | Urbana                |
| Dirección                            | Bomba distracom       |
| Teléfono                             | 323 502 7860          |
| Email.                               |                       |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

¿A qué establecimientos aplica?

El presente formato es una lista de chequeo que puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes para los establecimientos que preparan alimentos como: restaurantes, comidas rápidas, cevicherías, panaderías, pastelerías, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías y cafeterías. Estos son algunos de los requisitos sanitarios y condiciones higiénico-sanitarias, que están estipulados en la Ley 09 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que rigen sobre la materia para el funcionamiento de establecimientos de este tipo.

| Requisitos Sanitarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | CUMPLIMIENTO |     | Observaciones                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|---------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | C            | N/C |                                             |
| Condiciones sanitarias de la edificación e instalaciones                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |     |                                             |
| El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; la construcción impide el ingreso de plagas y animales domésticos.                                                                                                                                                                           |              | X   | Al lado frenen 2 cunetas y expuesto a polvo |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                    | X            |     |                                             |
| Pisos y paredes: Están sin grietas, rugosidades y/o asperezas. Las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes                                                                                                                                                                                                                    |              | X   | sin Paredes lugar abierto                   |
| Drenajes: Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |              | X   | Agua almacenada                             |
| Techos: Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad que 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 contruidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación. |              | X   | Techos de Plástico                          |
| Ventilación: Ventanas y aberturas sin deterioro que produzcan acumulación de suciedad. Se debe contar con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza. Se debe prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor. En estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de   |              | X   | lugar abierto expuesto a polvo              |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |   |                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--------------------------------------------------------|
| materias extrañas y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |   |                                                        |
| <b>Puertas:</b> Son resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño impide el ingreso de plagas al establecimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | X | lugar abierto                                          |
| <b>Iluminación:</b> La iluminación puede ser natural o artificial; en caso de ser artificial, las lámparas deben estar en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre el alimento y sobre los manipuladores).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  | X | luz natural<br>pero expuesto<br>a bacterias y<br>polvo |
| <b>Instalaciones sanitarias:</b> Se dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario, vestidores y casilleros en cantidad suficiente (con respecto a la cantidad de personal que labora en el establecimiento), independientes para cada sexo y separados de las áreas de elaboración. En caso de no contar con más de seis (6) manipuladores, dispone de un baño mixto.<br><br>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. |  | X | No cuentan<br>con baño                                 |
| En las áreas de preparación de alimentos o cercano a éstas, se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | X | lugar abierto<br>no tiene<br>lavamanos                 |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | X | No cuenta<br>con señalización                          |
| <b>Equipos y utensilios</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |   |                                                        |
| ¿Cuenta con los equipos y utensilios diseñados, contruidos, instalados y mantenidos para evitar la contaminación del alimento y son de fácil limpieza y desinfección? ¿Los materiales en que están contruidos son resistentes al uso y a la corrosión?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  | X |                                                        |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  | X |                                                        |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

Las superficies 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. Son desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección.

Las superficies donde se cortan o fraccionan los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario. En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso.

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.

**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 trasmisible a los alimentos.

- Exámenes clínicos obligatorios, para los operarios.

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.



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |  |                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|-------------------------------------|
| <p>Las personas encargadas de la preparación o el servido de los alimentos, no manipulan dinero simultáneamente.</p> <p>Al servir los alimentos, se realiza con utensilios de material sanitario y en ningún momento se tiene contacto del alimento con las manos.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |  |                                     |
| <p><b>Dotación:</b> 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.</p> | X |  | No tienen dotacion de ninguna clase |
| <b>Requisitos higiénicos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |  |                                     |
| <p>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.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | X |  | Alimentos cocidos desde casa        |
| <p>Las materias primas que así lo requieren, son lavadas con agua potable y desinfectadas previo al uso. Aquellas conservadas mediante congelación, son</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | X |  | No cumple                           |



|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | <b>MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |  |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |   |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                |  |   |  |
| <b>Contaminación cruzada:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | X |  |
| Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas o elementos contaminados, se lavan y desinfectan antes de ser usados nuevamente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |   |  |
| <b>Manejo de temperaturas:</b> 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 re congelados 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. |  | X |  |
| <b>Condiciones de almacenamiento:</b> Los envases que están en contacto con el alimento se almacenan en un                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |   |  |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |   |                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|------------------------------------------------------------------|
| <p>sitio exclusivo para este fin, en condiciones higiénicas y protegidos, de manera que se evite su contaminación.</p> <p>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.</p> <p>No se almacenan sustancias peligrosas en la cocina, en áreas de preparación de alimentos, ni en áreas de almacenamiento de las materias primas.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |   | <p>comida<br/>cocida<br/>almacenada<br/>expuesta a<br/>polvo</p> |
| <b>Educación y capacitación</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |   |                                                                  |
| <p>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).</p> <p>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.</p> |  | X | <p>No cuenta<br/>con<br/>capacitación</p>                        |
| <b>Saneamiento</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |   |                                                                  |
| <p><b>Suministro y calidad de agua potable:</b> 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</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  | X | <p>compran<br/>agua en<br/>bolsa</p>                             |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |   |                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|----------------------------------------------------------|
| potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios y se facilita su limpieza y desinfección.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |   |                                                          |
| <b>Residuos líquidos:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | X | Almacenan agua hasta terminar labores                    |
| <b>Residuos sólidos:</b> 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 servido de los alimentos (incluye sobras, descartes, envases, material de embalaje, entre otros).<br><br>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.<br><br>Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.                                                               |  | X | Almacenan basura a los lados hasta que pasen a recogerla |
| <b>Control integral de plagas:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  | X | No hacen dicho control                                   |
| <b>Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:</b> El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan.<br><br>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.<br><br>Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realizan en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos.<br><br>Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo |  | X |                                                          |

|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | <b>MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |  |  |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |   |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|
| con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |   |  |
| <b>Soportes documentales de saneamiento:</b> El establecimiento cuenta con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad, el cual debe contener como mínimo los siguientes programas:<br><br>a. Limpieza y desinfección<br>b. Desechos sólidos<br>c. Control de plagas<br>d. Plan de contingencia para Abastecimiento o suministro de agua potable<br><br>El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento para el consumo de agua potable: muestra bacteriológica y fisicoquímica, conservación de muestra de alimentos, para posible análisis fisicoquímico y microbiológico, ante una ETA. |  | X |  |

Se firma por los que intervienen;

| Nombres y Apellidos     |                 | Identificación | Cargo       | firma     |
|-------------------------|-----------------|----------------|-------------|-----------|
| Quien recibe la visita  | Luz Elena Campo | 35163222       | Propietaria | Luz Elena |
| Quien realiza la visita |                 |                |             |           |

#### INFORMACION DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL

|                                      |                             |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| Razón social                         | Huesos de la Bomba          |
| Nit.                                 |                             |
| Propietario/Administrador            | Luz Elena Campo             |
| C.C. del propietario o Administrador | 35163222                    |
| Ubicación (Zona Urbana/Rural)        | Urbana                      |
| Dirección                            | Bamba dista com la Apartada |
| Teléfono                             | 312 537 1090                |
| Email.                               |                             |



|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |  |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |  |

| ¿A qué establecimientos aplica?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |              |     |                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|----------------------------------------------|
| El presente formato es una lista de chequeo que puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes para los establecimientos que preparan alimentos como: restaurantes, comidas rápidas, cevicherías, panaderías, pastelerías, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías y cafeterías. Estos son algunos de los requisitos sanitarios y condiciones higiénico-sanitarias, que están estipulados en la Ley 09 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que rigen sobre la materia para el funcionamiento de establecimientos de este tipo. |              |     |                                              |
| Requisitos Sanitarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | CUMPLIMIENTO |     | Observaciones                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | C            | N/C |                                              |
| <b>Condiciones sanitarias de la edificación e instalaciones</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |              |     |                                              |
| El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; la construcción impide el ingreso de plagas y animales domésticos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |              | X   | crizan conetas a los costados                |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | X            |     |                                              |
| Pisos y paredes: Están sin grietas, rugosidades y/o asperezas. Las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |              | X   | lugar abierto no cuenta con pisos ni paredes |
| Drenajes: Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |              | X   | Almacena aguas sucias                        |
| Techos: Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad que 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 contruidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación.                                                                                                                                                                       |              | X   | Techos de Plastico                           |
| Ventilación: Ventanas y aberturas sin deterioro que produzcan acumulación de suciedad. Se debe contar con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza. Se debe prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor. En estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de                                                                                                                                                                         |              | X   | Mesas abiertas                               |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |   |                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--------------------------------------------|
| materias extrañas y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |   |                                            |
| <b>Puertas:</b> Son resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño impide el ingreso de plagas al establecimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | X | lugar abierto                              |
| <b>Iluminación:</b> La iluminación puede ser natural o artificial; en caso de ser artificial, las lámparas deben estar en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre el alimento y sobre los manipuladores).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  | X | Bombillas recargables cuando sea necesario |
| <b>Instalaciones sanitarias:</b> Se dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario, vestidores y casilleros en cantidad suficiente (con respecto a la cantidad de personal que labora en el establecimiento), independientes para cada sexo y separados de las áreas de elaboración. En caso de no contar con más de seis (6) manipuladores, dispone de un baño mixto.<br><br>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. |  | X | lugar 9 X<br>No cum con to1                |
| En las áreas de preparación de alimentos o cercano a éstas, se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | X | lugar abierto dicho                        |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | X | lugar con                                  |
| <b>Equipos y utensilios</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |   |                                            |
| ¿Cuenta con los equipos y utensilios diseñados, contruidos, instalados y mantenidos para evitar la contaminación del alimento y son de fácil limpieza y desinfección? ¿Los materiales en que están contruidos son resistentes al uso y a la corrosión?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  | X |                                            |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  | X | No existen estos con tolas ni equipos      |



|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | <b>MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |  |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------|
| <p>Las superficies 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. Son desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección.</p> <p>Las superficies donde se cortan o fraccionan los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario. En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso.</p>                                                                                                                  | X | Mojas de madama |
| <b>Personal manipulador de alimentos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |                 |
| <p><b>Estado de salud:</b> 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).</p> <p>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.</p>                                                                  | X | dicho           |
| <p><b>Reconocimiento médico:</b> 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.</p> <p>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 trasmisible a los alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Exámenes clínicos obligatorios, para los operarios.</li> </ul> | X | No hacen con su |
| <b>Prácticas higiénicas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |                 |
| <p><b>Higiene personal:</b> 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | X |                 |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------|
| Las personas encargadas de la preparación o el servido 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |                                        |
| <p><b>Dotación:</b> 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.</p> | X | Solo utiliza guantes                   |
| <b>Requisitos higiénicos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |                                        |
| 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 | Alimentos cocidos almacenados en ollas |
| Las materias primas que así lo requieren, son lavadas con agua potable y desinfectadas previo al uso. Aquellas conservadas mediante congelación, son                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | X |                                        |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |   |                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|------------------------------------------------------------------------|
| <p>descongeladas gradualmente previo al uso y no son re congeladas.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |   |                                                                        |
| <p><b>Contaminación cruzada:</b> 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.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                    |  | X |                                                                        |
| <p>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.</p> <p>En caso de emplear hielo que entre en contacto directo con los alimentos, este es elaborado con agua potable.</p> <p>Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas o elementos contaminados, se lavan y desinfectan antes de ser usados nuevamente.</p>                                   |  | X | Alimentos<br>almacenados<br>cocidos<br>expuestos a<br>bacterias. Pulso |
| <p><b>Manejo de temperaturas:</b> Los alimentos que requieren cocción alcanzan una temperatura mayor de 60°C</p> <p>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 re congelados 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.</p> |  | X |                                                                        |
| <p><b>Condiciones de almacenamiento:</b> Los envases que están en contacto con el alimento se almacenan en un</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  | X |                                                                        |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |  |                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--------------------------------------------------------------|
| <p>sitio exclusivo para este fin, en condiciones higiénicas y protegidos, de manera que se evite su contaminación.</p> <p>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.</p> <p>No se almacenan sustancias peligrosas en la cocina, en áreas de preparación de alimentos, ni en áreas de almacenamiento de las materias primas.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |  |                                                              |
| <b>Educación y capacitación</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |  |                                                              |
| <p>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).</p> <p>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.</p> | X |  | Nunca ha recibido ningún tipo de capacitación ni cronogramas |
| <b>Saneamiento</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |  |                                                              |
| <p><b>Suministro y calidad de agua potable:</b> 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</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | X |  | Agua comprada                                                |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |   |                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|----------------------------------------------------------------|
| potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios y se facilita su limpieza y desinfección.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |   |                                                                |
| <b>Residuos líquidos:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | X | Almacenan hasta terminar labores                               |
| <b>Residuos sólidos:</b> 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 servido de los alimentos (incluye sobras, descartes, envases, material de embalaje, entre otros).<br><br>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.<br><br>Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.                                                               |  | X | Almacenan hasta terminar labores y esperan el carro recolector |
| <b>Control integral de plagas:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  | X | No se hace dicho control                                       |
| <b>Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:</b> El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan.<br><br>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.<br><br>Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realizan en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos.<br><br>Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo |  | X | No hace limpieza                                               |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.

**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:

- a. Limpieza y desinfección
- b. Desechos sólidos
- c. Control de plagas
- d. Plan de contingencia para Abastecimiento o suministro de agua potable

El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento para el consumo de agua potable: muestra bacteriológica y fisicoquímica, conservación de muestra de alimentos, para posible análisis fisicoquímico y microbiológico, ante una ETA.

✓

Se firma por los que intervienen;

| Nombres y Apellidos     |                   | Identificación | Cargo       | firma   |
|-------------------------|-------------------|----------------|-------------|---------|
| Quien recibe la visita  | Rosiris Hernandez | 26000 465      | Propietario | Rosiris |
| Quien realiza la visita |                   |                |             |         |

INFORMACION DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL

|                                      |                             |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| Razón social                         | Hesas de la Bomba           |
| Nit.                                 |                             |
| Propietario/Administrador            | Rosiris Hernandez Hercaelo  |
| C.C. del propietario o Administrador | 26 000 465                  |
| Ubicación (Zona Urbana/Rural)        | Urbana                      |
| Dirección                            | Bomba Distracom La Apartada |
| Teléfono                             | 321 593 9003                |
| Email.                               |                             |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS. PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

¿A qué establecimientos aplica?

El presente formato es una lista de chequeo que puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes para los establecimientos que preparan alimentos como: restaurantes, comidas rápidas, cevicherías, panaderías, pastelerías, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías y cafeterías. Estos son algunos de los requisitos sanitarios y condiciones higiénico-sanitarias, que están estipulados en la Ley 09 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que rigen sobre la materia para el funcionamiento de establecimientos de este tipo.

| Requisitos Sanitarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | CUMPLIMIENTO |     | Observaciones                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|----------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | C            | N/C |                                  |
| Condiciones sanitarias de la edificación e instalaciones                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |     |                                  |
| El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; la construcción impide el ingreso de plagas y animales domésticos.                                                                                                                                                                           | X            |     |                                  |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                    | X            |     |                                  |
| Pisos y paredes: Están sin grietas, rugosidades y/o asperezas. Las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes                                                                                                                                                                                                                    |              | X   | Piso rustico y algunas grietas   |
| Drenajes: Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.                                                                                                                                                                                                                                                                                             | X            |     |                                  |
| Techos: Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad que 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 contruidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación. | X            |     |                                  |
| Ventilación: Ventanas y aberturas sin deterioro que produzcan acumulación de suciedad. Se debe contar con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza. Se debe prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor. En estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de   |              | X   | No cuenta con extractor de vapor |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |   |                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-----------------------------------|
| materias extrañas y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |   |                                   |
| <b>Puertas:</b> Son resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño impide el ingreso de plagas al establecimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | X |   |                                   |
| <b>Iluminación:</b> La iluminación puede ser natural o artificial; en caso de ser artificial, las lámparas deben estar en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre el alimento y sobre los manipuladores).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | X |   |                                   |
| <b>Instalaciones sanitarias:</b> Se dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario, vestidores y casilleros en cantidad suficiente (con respecto a la cantidad de personal que labora en el establecimiento), independientes para cada sexo y separados de las áreas de elaboración. En caso de no contar con más de seis (6) manipuladores, dispone de un baño mixto.<br><br>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. | X |   |                                   |
| En las áreas de preparación de alimentos o cercano a éstas, se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X |   |                                   |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   | X | No tiene<br>separación            |
| <b>Equipos y utensilios</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |   |                                   |
| ¿Cuenta con los equipos y utensilios diseñados, contruidos, instalados y mantenidos para evitar la contaminación del alimento y son de fácil limpieza y desinfección? ¿Los materiales en que están contruidos son resistentes al uso y a la corrosión?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   | X | Placa de<br>madera y de<br>acero  |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   | X | No cuenta con<br>este instrumento |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRACTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------|
| <p>Las superficies 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. Son desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección.</p> <p>Las superficies donde se cortan o fraccionan los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario. En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso.</p>                                                                                                                 | X | Uesa de madera y de acero                          |
| <b>Personal manipulador de alimentos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |                                                    |
| <p><b>Estado de salud:</b> 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).</p> <p>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.</p>                                                                 | X | Depende la herida sigue en su labor con protección |
| <p><b>Reconocimiento médico:</b> 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.</p> <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Exámenes clínicos obligatorios, para los operarios.</li></ul> | X | No se hacen exámenes clínicos                      |
| <b>Prácticas higiénicas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |                                                    |
| <p><b>Higiene personal:</b> 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | X |                                                    |

|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | <b>MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRACTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |  |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |   |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|---------------|
| <p>Las personas encargadas de la preparación o el servido de los alimentos, no manipulan dinero simultáneamente.</p> <p>Al servir los alimentos, se realiza con utensilios de material sanitario y en ningún momento se tiene contacto del alimento con las manos.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |   |               |
| <p><b>Dotación:</b> 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.</p> |  | X | Suéter        |
| <b>Requisitos higiénicos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |   |               |
| <p>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.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  | X |               |
| <p>Las materias primas que así lo requieren, son lavadas con agua potable y desinfectadas previo al uso. Aquellas conservadas mediante congelación, son</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  | X | Agua comprada |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |   |                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|---------------------------------|
| 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 perdida de temperatura y contaminación de estos.                                                                                                                                                                                                                                                                |  |   |                                 |
| <b>Contaminación cruzada:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                    |  | X |                                 |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |   |                                 |
| 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.                                                                                                                                                                                                          |  | + | Frmigan el mismo persona        |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |   |                                 |
| <b>Manejo de temperaturas:</b> 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 re congelados 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. |  | + | No cretem con dicho instrumento |
| <b>Condiciones de almacenamiento:</b> 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.

**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.

X

No se  
capacitan

**Saneamiento**

**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.

En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste es de fácil acceso, garantiza la

X

Agua  
comprada





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |  |                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|-----------------------------------|
| potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios y se facilita su limpieza y desinfección.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |  |                                   |
| <b>Residuos líquidos:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X |  |                                   |
| <b>Residuos sólidos:</b> 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 servido de los alimentos (incluye sobras, descartes, envases, material de embalaje, entre otros).<br><br>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.<br><br>Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.                                                               | X |  | esperan el carro recolector       |
| <b>Control integral de plagas:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | X |  | el mismo personal hace el control |
| <b>Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:</b> El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan.<br><br>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.<br><br>Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realizan en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos.<br><br>Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo | X |  | cloro, Fab                        |

|                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  <b>Fundación Unidos por el Desarrollo Comunitario</b> | <b>MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |
|                                                                                                                                         | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRACTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |  |  |
|                                                                                                                                         | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
| <b>Soportes documentales de saneamiento:</b> El establecimiento cuenta con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad, el cual debe contener como mínimo los siguientes programas:<br><br>a. Limpieza y desinfección<br>b. Desechos sólidos<br>c. Control de plagas<br>d. Plan de contingencia para Abastecimiento o suministro de agua potable<br><br>El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento para el consumo de agua potable: muestra bacteriológica y fisicoquímica, conservación de muestra de alimentos, para posible análisis fisicoquímico y microbiológico, ante una ETA. |  |  |  |

Se firma por los que intervienen;

| Nombres y Apellidos     |              | Identificación | Cargo          | firma        |
|-------------------------|--------------|----------------|----------------|--------------|
| Quien recibe la visita  | Ivana Arango | 106657525      | Administradora | Ivana Arango |
| Quien realiza la visita |              |                |                |              |

#### INFORMACION DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL

|                                      |                         |
|--------------------------------------|-------------------------|
| Razón social                         | Dulcinea Bar Food       |
| Nit.                                 |                         |
| Propietario/Administrador            | Nestor Osonio Paternina |
| C.C. del propietario o Administrador | 1066572716              |
| Ubicación (Zona Urbana/Rural)        | Urbana                  |
| Dirección                            | Cll 22 #14-28           |
| Teléfono                             | 320 6419457             |
| Email.                               |                         |



|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |

### ¿A qué establecimientos aplica?

El presente formato es una lista de chequeo que puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes para los establecimientos que preparan alimentos como: restaurantes, comidas rápidas, cevicherías, panaderías, pastelerías, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías y cafeterías. Estos son algunos de los requisitos sanitarios y condiciones higiénico-sanitarias, que están estipulados en la Ley 09 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que rigen sobre la materia para el funcionamiento de establecimientos de este tipo.

| Requisitos Sanitarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | CUMPLIMIENTO |     | Observaciones      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|--------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | C            | N/C |                    |
| Condiciones sanitarias de la edificación e instalaciones                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |     |                    |
| El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; la construcción impide el ingreso de plagas y animales domésticos.                                                                                                                                                                           |              | X   | Cinco<br>Cento     |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                    | X            |     |                    |
| Pisos y paredes: Están sin grietas, rugosidades y/o asperezas. Las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes                                                                                                                                                                                                                    |              | X   | lugar<br>abierta   |
| Drenajes: Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |              | X   | Agua estancada     |
| Techos: Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad que 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 contruidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación. |              | X   | Techo de<br>luzes  |
| Ventilación: Ventanas y aberturas sin deterioro que produzcan acumulación de suciedad. Se debe contar con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza. Se debe prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor. En estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de   |              | X   | lugar<br>a 2-er AD |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |   |                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|---------------------------------|
| materias extrañas y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |   |                                 |
| <b>Puertas:</b> Son resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño impide el ingreso de plagas al establecimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | X | Lugar Abierto                   |
| <b>Iluminación:</b> La iluminación puede ser natural o artificial; en caso de ser artificial, las lámparas deben estar en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre el alimento y sobre los manipuladores).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  | X | Lámparas sin Protección         |
| <b>Instalaciones sanitarias:</b> Se dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario, vestidores y casilleros en cantidad suficiente (con respecto a la cantidad de personal que labora en el establecimiento), independientes para cada sexo y separados de las áreas de elaboración. En caso de no contar con más de seis (6) manipuladores, dispone de un baño mixto.<br><br>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. |  | X | Abiertos no cuentan con secador |
| En las áreas de preparación de alimentos o cercano a éstas, se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | X |                                 |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | X |                                 |
| <b>Equipos y utensilios</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |   |                                 |
| ¿Cuenta con los equipos y utensilios diseñados, contruidos, instalados y mantenidos para evitar la contaminación del alimento y son de fácil limpieza y desinfección? ¿Los materiales en que están contruidos son resistentes al uso y a la corrosión?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  | X | Vidrios de madera               |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  | X |                                 |



|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | <b>MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |  |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------|
| <p>Las superficies 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. Son desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección.</p> <p>Las superficies donde se cortan o fraccionan los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario. En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso.</p>                                                                                                                  | X | Mesa de madera y<br>Valdusa     |
| <b>Personal manipulador de alimentos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |                                 |
| <p><b>Estado de salud:</b> 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).</p> <p>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.</p>                                                                  | X | de fritos no                    |
| <p><b>Reconocimiento médico:</b> 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.</p> <p>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 trasmisible a los alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Exámenes clínicos obligatorios, para los operarios.</li> </ul> | X | Mesa<br>Cuentan con<br>si tiene |
| <b>Prácticas higiénicas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |                                 |
| <p><b>Higiene personal:</b> 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | X |                                 |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------|
| <p>Las personas encargadas de la preparación o el servido de los alimentos, no manipulan dinero simultáneamente.</p> <p>Al servir los alimentos, se realiza con utensilios de material sanitario y en ningún momento se tiene contacto del alimento con las manos.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | X | Manipulan dinero     |
| <p><b>Dotación:</b> 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.</p> | X | No utilizan dotación |
| <b>Requisitos higiénicos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |                      |
| <p>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.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | X |                      |
| <p>Las materias primas que así lo requieren, son lavadas con agua potable y desinfectadas previo al uso. Aquellas conservadas mediante congelación, son</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | X |                      |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |   |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|----------------|
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |   |                |
| <b>Contaminación cruzada:</b> 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.<br><br>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.                                                                                                                                                    |  | + | contaminación  |
| 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.<br><br>En caso de emplear hielo que entre en contacto directo con los alimentos, este es elaborado con agua potable.<br><br>Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas o elementos contaminados, se lavan y desinfectan antes de ser usados nuevamente.                                   |  | + | de<br>cr       |
| <b>Manejo de temperaturas:</b> Los alimentos que requieren cocción alcanzan una temperatura mayor de 60°C<br><br>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 re congelados 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. |  | + | No<br>Cuen ten |
| <b>Condiciones de almacenamiento:</b> Los envases que están en contacto con el alimento se almacenan en un                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |   |                |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

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.

**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.

*Estudiante  
de cocina*  
X

**Saneamiento**

**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.

En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste es de fácil acceso, garantiza la

*Agua con sabor*  
X





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |   |                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|-----------------------------------------|
| potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios y se facilita su limpieza y desinfección.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |   |                                         |
| <b>Residuos líquidos:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | X | Aguas estancadas                        |
| <b>Residuos sólidos:</b> 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 servido de los alimentos (incluye sobras, descartes, envases, material de embalaje, entre otros).<br><br>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.<br><br>Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.                                                               |  | X | Esparcidos<br>el<br>cerro<br>recolector |
| <b>Control integral de plagas:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  | X | No cumple                               |
| <b>Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:</b> El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan.<br><br>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.<br><br>Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realizan en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos.<br><br>Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo |  | X | Con<br>alcohol                          |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.

**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:

- a. Limpieza y desinfección
- b. Desechos sólidos
- c. Control de plagas
- d. Plan de contingencia para Abastecimiento o suministro de agua potable

El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento para el consumo de agua potable: muestra bacteriológica y fisicoquímica, conservación de muestra de alimentos, para posible análisis fisicoquímico y microbiológico, ante una ETA.

Se firma por los que intervienen;

| Nombres y Apellidos     | Identificación | Cargo       | firma        |
|-------------------------|----------------|-------------|--------------|
| Quien recibe la visita  | Deily Vargas   | Propietaria | Deily Vargas |
| Quien realiza la visita |                |             |              |

INFORMACION DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL

|                                      |                        |
|--------------------------------------|------------------------|
| Razón social                         | Fritos Mercado         |
| Nit.                                 |                        |
| Propietario/Administrador            | Deily Vargas           |
| C.C. del propietario o Administrador |                        |
| Ubicación (Zona Urbana/Rural)        | Urbano                 |
| Dirección                            | Clle 23 esquina Cra 13 |
| Teléfono                             |                        |
| Email.                               |                        |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

**¿A qué establecimientos aplica?**

El presente formato es una lista de chequeo que puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes para los establecimientos que preparan alimentos como: restaurantes, comidas rápidas, cevicherías, panaderías, pastelerías, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías y cafeterías. Estos son algunos de los requisitos sanitarios y condiciones higiénico-sanitarias, que están estipulados en la Ley 09 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que rigen sobre la materia para el funcionamiento de establecimientos de este tipo.

| Requisitos Sanitarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | CUMPLIMIENTO |     | Observaciones     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|-------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | C            | N/C |                   |
| Condiciones sanitarias de la edificación e instalaciones                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |     |                   |
| El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; la construcción impide el ingreso de plagas y animales domésticos.                                                                                                                                                                           | X            |     |                   |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                    | X            |     |                   |
| Pisos y paredes: Están sin grietas, rugosidades y/o asperezas. Las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes.                                                                                                                                                                                                                   |              | X   | Pisos no adecuado |
| Drenajes: Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.                                                                                                                                                                                                                                                                                             | X            |     |                   |
| Techos: Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad que 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 contruidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación. |              | X   | Techo de palma    |
| Ventilación: Ventanas y aberturas sin deterioro que produzcan acumulación de suciedad. Se debe contar con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza. Se debe prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor. En estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de   | X            |     |                   |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |   |                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|------------------------------------|
| materias extrañas y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |   |                                    |
| <b>Puertas:</b> Son resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño impide el ingreso de plagas al establecimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | X |   |                                    |
| <b>Iluminación:</b> La iluminación puede ser natural o artificial; en caso de ser artificial, las lámparas deben estar en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre el alimento y sobre los manipuladores).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   | X | Lámparas sin protección            |
| <b>Instalaciones sanitarias:</b> Se dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario, vestidores y casilleros en cantidad suficiente (con respecto a la cantidad de personal que labora en el establecimiento), independientes para cada sexo y separados de las áreas de elaboración. En caso de no contar con más de seis (6) manipuladores, dispone de un baño mixto.<br><br>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. | X |   |                                    |
| En las áreas de preparación de alimentos o cercano a éstas, se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X |   |                                    |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   | X | No tiene señalización              |
| <b>Equipos y utensilios</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |   |                                    |
| ¿Cuenta con los equipos y utensilios diseñados, contruidos, instalados y mantenidos para evitar la contaminación del alimento y son de fácil limpieza y desinfección? ¿Los materiales en que están contruidos son resistentes al uso y a la corrosión?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   | X |                                    |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   | X | No se cuenta con dicho instrumento |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

Las superficies 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. Son desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección.

Las superficies donde se cortan o fraccionan los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario. En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso.

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.

**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 trasmisible a los alimentos.

- Exámenes clínicos obligatorios, para los operarios.

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.



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |  |                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|-------------------------------------|
| <p>Las personas encargadas de la preparación o el servido de los alimentos, no manipulan dinero simultáneamente.</p> <p>Al servir los alimentos, se realiza con utensilios de material sanitario y en ningún momento se tiene contacto del alimento con las manos.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |  |                                     |
| <p><b>Dotación:</b> 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.</p> | X |  | Delantal<br>gorro                   |
| <b>Requisitos higiénicos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |  |                                     |
| <p>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.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | X |  |                                     |
| <p>Las materias primas que así lo requieren, son lavadas con agua potable y desinfectadas previo al uso. Aquellas conservadas mediante congelación, son</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | X |  | Filtran el<br>agua del<br>acueducto |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA.

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |  |                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--------------------------------------|
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                |   |  |                                      |
| <b>Contaminación cruzada:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                    | X |  |                                      |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |  |                                      |
| 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.                                                                                                                                                                                                          | X |  | No se hace dicho control             |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   |  |                                      |
| <b>Manejo de temperaturas:</b> 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 re congelados 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. | X |  | No se controla con dicho instrumento |
| <b>Condiciones de almacenamiento:</b> Los envases que están en contacto con el alimento se almacenan en un                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |  |                                      |

|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | <b>MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA</b><br>IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA.<br><b>LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------|
| <p>sitio exclusivo para este fin, en condiciones higiénicas y protegidos, de manera que se evite su contaminación.</p> <p>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.</p> <p>No se almacenan sustancias peligrosas en la cocina, en áreas de preparación de alimentos, ni en áreas de almacenamiento de las materias primas.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |                                   |
| <b>Educación y capacitación</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |                                   |
| <p>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).</p> <p>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.</p> | X | Plan: población<br>de alimento    |
| <b>Saneamiento</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |                                   |
| <p><b>Suministro y calidad de agua potable:</b> 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</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | X | Agua filtrada<br>del<br>Acueducto |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |   |                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----------------------------------|
| potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios y se facilita su limpieza y desinfección.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |   |                                  |
| <b>Residuos líquidos:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X |   |                                  |
| <b>Residuos sólidos:</b> 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 servido de los alimentos (incluye sobras, descartes, envases, material de embalaje, entre otros).<br><br>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.<br><br>Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.                                                               |   | X | Españar el<br>como<br>recolector |
| <b>Control integral de plagas:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   | X | No se hace<br>dicho control      |
| <b>Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:</b> El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan.<br><br>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.<br><br>Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realizan en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos.<br><br>Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo |   | X | Cloro                            |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.

**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:

- a. Limpieza y desinfección
- b. Desechos sólidos
- c. Control de plagas
- d. Plan de contingencia para Abastecimiento o suministro de agua potable

El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento para el consumo de agua potable: muestra bacteriológica y fisicoquímica, conservación de muestra de alimentos, para posible análisis fisicoquímico y microbiológico, ante una ETA.

Se firma por los que intervienen;

| Nombres y Apellidos     |               | Identificación | Cargo    | firma         |
|-------------------------|---------------|----------------|----------|---------------|
| Quien recibe la visita  | Edith Escobar | 35163661       | Cocinera | Edith Escobar |
| Quien realiza la visita |               |                |          |               |

INFORMACION DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL

|                                      |                                 |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| Razón social                         | Restaurante El Rincón Vallenato |
| Nit.                                 |                                 |
| Propietario/Administrador            | Karina Velasquez                |
| C.C. del propietario o Administrador | 26000234                        |
| Ubicación (Zona Urbana/Rural)        | Urbana                          |
| Dirección                            | Cra troncal Frente Brasilica    |
| Teléfono                             |                                 |
| Email.                               |                                 |



|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | <b>MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA</b><br>IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA<br>LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| ¿A qué establecimientos aplica?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |              |     |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|---------------|
| <p>El presente formato es una lista de chequeo que puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes para los establecimientos que preparan alimentos como: restaurantes, comidas rápidas, cevicherías, panaderías, pastelerías, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías y cafeterías. Estos son algunos de los requisitos sanitarios y condiciones higiénico-sanitarias, que están estipulados en la Ley 09 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que rigen sobre la materia para el funcionamiento de establecimientos de este tipo.</p> |              |     |               |
| Requisitos Sanitarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | CUMPLIMIENTO |     | Observaciones |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | C            | N/C |               |
| <b>Condiciones sanitarias de la edificación e instalaciones</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |              |     |               |
| <b>El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como:</b> basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; la construcción impide el ingreso de plagas y animales domésticos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | X            |     |               |
| <b>El establecimiento no es usado como dormitorio.</b> En caso que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, está separado físicamente de ésta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | X            |     |               |
| <b>Pisos y paredes:</b> Están sin grietas, rugosidades y/o asperezas. Las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |              | X   | gr            |
| <b>Drenajes:</b> Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | X            |     |               |
| <b>Techos:</b> Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad que 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 contruidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación.                                                                                                                                                                       | X            |     |               |
| <b>Ventilación:</b> Ventanas y aberturas sin deterioro que produzcan acumulación de suciedad. Se debe contar con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza. Se debe prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor. En estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de                                                                                                                                                                         | X            |     |               |

|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |  |  |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |  |                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|----------------------------------------|
| materias extrañas y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |  |                                        |
| <b>Puertas:</b> Son resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño impide el ingreso de plagas al establecimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | X |  | <i>Puertas metálicas</i>               |
| <b>Iluminación:</b> La iluminación puede ser natural o artificial; en caso de ser artificial, las lámparas deben estar en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre el alimento y sobre los manipuladores).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | X |  |                                        |
| <b>Instalaciones sanitarias:</b> Se dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario, vestidores y casilleros en cantidad suficiente (con respecto a la cantidad de personal que labora en el establecimiento), independientes para cada sexo y separados de las áreas de elaboración. En caso de no contar con más de seis (6) manipuladores, dispone de un baño mixto.<br><br>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. | X |  |                                        |
| En las áreas de preparación de alimentos o cercano a éstas, se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X |  |                                        |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | X |  |                                        |
| <b>Equipos y utensilios</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |  |                                        |
| ¿Cuenta con los equipos y utensilios diseñados, contruidos, instalados y mantenidos para evitar la contaminación del alimento y son de fácil limpieza y desinfección? ¿Los materiales en que están contruidos son resistentes al uso y a la corrosión?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | X |  |                                        |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | X |  | <i>No cuenta con dicho instrumento</i> |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRACTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--|
| <p>Las superficies 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. Son desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección.</p> <p>Las superficies donde se cortan o fraccionan los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario. En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso.</p>                                                                                                                | X |  |  |
| <b>Personal manipulador de alimentos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |  |  |
| <p><b>Estado de salud:</b> 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).</p> <p>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.</p>                                                                | X |  |  |
| <p><b>Reconocimiento médico:</b> 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.</p> <p>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 trasmisible a los alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Exámenes clínicos obligatorios, para los operarios.</li></ul> | X |  |  |
| <b>Prácticas higiénicas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |  |  |
| <p><b>Higiene personal:</b> 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | X |  |  |

|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | <b>MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA</b><br>IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA<br>LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |   |                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--------------------|
| <p>Las personas encargadas de la preparación o el servido de los alimentos, no manipulan dinero simultáneamente.</p> <p>Al servir los alimentos, se realiza con utensilios de material sanitario y en ningún momento se tiene contacto del alimento con las manos.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |   |                    |
| <p><b>Dotación:</b> 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.</p> |  | X | Gorro delantal     |
| <b>Requisitos higiénicos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |   |                    |
| <p>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.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  | X |                    |
| <p>Las materias primas que así lo requieren, son lavadas con agua potable y desinfectadas previo al uso. Aquellas conservadas mediante congelación, son</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  | X | Agua del acueducto |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--|
| <p>descongeladas gradualmente previo al uso y no son re congeladas.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |  |  |
| <p><b>Contaminación cruzada:</b> 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.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                    | X |  |  |
| <p>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.</p> <p>En caso de emplear hielo que entre en contacto directo con los alimentos, este es elaborado con agua potable.</p> <p>Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas o elementos contaminados, se lavan y desinfectan antes de ser usados nuevamente.</p>                                   | X |  |  |
| <p><b>Manejo de temperaturas:</b> Los alimentos que requieren cocción alcanzan una temperatura mayor de 60°C</p> <p>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 re congelados 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.</p> | X |  |  |
| <p><b>Condiciones de almacenamiento:</b> Los envases que están en contacto con el alimento se almacenan en un</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |  |  |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

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.

**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.

X

*charlas de  
manipulación  
de alimentos*

**Saneamiento**

**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.

En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste es de fácil acceso, garantiza la

X

*Agua Potable*





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |   |                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----------------------------------------------|
| potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios y se facilita su limpieza y desinfección.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |   |                                              |
| <b>Residuos líquidos:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X |   |                                              |
| <b>Residuos sólidos:</b> 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 servido de los alimentos (incluye sobras, descartes, envases, material de embalaje, entre otros).<br><br>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.<br><br>Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.                                                               |   | X | Esperan que<br>pase el<br>cano<br>recolector |
| <b>Control integral de plagas:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   | X | No se hace<br>deshorreo                      |
| <b>Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:</b> El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan.<br><br>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.<br><br>Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realizan en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos.<br><br>Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo |   | X | Cloro<br>Vinagre                             |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.

**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:

- a. Limpieza y desinfección
- b. Desechos sólidos
- c. Control de plagas
- d. Plan de contingencia para Abastecimiento o suministro de agua potable

El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento para el consumo de agua potable: muestra bacteriológica y fisicoquímica, conservación de muestra de alimentos, para posible análisis fisicoquímico y microbiológico, ante una ETA.

Se firma por los que intervienen;

| Nombres y Apellidos     | Identificación | Cargo    | firma        |
|-------------------------|----------------|----------|--------------|
| Quien recibe la visita  | Ligia Posada   | 24601469 | Ligia Posada |
| Quien realiza la visita |                |          |              |

INFORMACION DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL

|                                      |                   |
|--------------------------------------|-------------------|
| Razón social                         | Asadero Papipollo |
| Nit.                                 | 24601469-7        |
| Propietario/Administrador            | Ligia Posada      |
| C.C. del propietario o Administrador | 24601469          |
| Ubicación (Zona Urbana/Rural)        | Urbana            |
| Dirección                            | Cra Troncal       |
| Teléfono                             |                   |
| Email.                               |                   |



|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | <b>MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |  |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |  |

### ¿A qué establecimientos aplica?

El presente formato es una lista de chequeo que puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes para los establecimientos que preparan alimentos como: restaurantes, comidas rápidas, cevicherías, panaderías, pastelerías, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías y cafeterías. Estos son algunos de los requisitos sanitarios y condiciones higiénico-sanitarias, que están estipulados en la Ley 09 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que rigen sobre la materia para el funcionamiento de establecimientos de este tipo.

| Requisitos Sanitarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | CUMPLIMIENTO |     | Observaciones             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|---------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | C            | N/C |                           |
| Condiciones sanitarias de la edificación e instalaciones                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |     |                           |
| El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; la construcción impide el ingreso de plagas y animales domésticos.                                                                                                                                                                           |              | X   |                           |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                    | X            |     |                           |
| Pisos y paredes: Están sin grietas, rugosidades y/o asperezas. Las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes                                                                                                                                                                                                                    |              | X   | Cocina abierta            |
| Drenajes: Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |              | X   | Agua estancada            |
| Techos: Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad que 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 contruidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación. |              | X   | Techo de<br>Zin- y Palma  |
| Ventilación: Ventanas y aberturas sin deterioro que produzcan acumulación de suciedad. Se debe contar con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza. Se debe prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor. En estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de   |              | X   | No cuenta con<br>Ventanas |

|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |  |  |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |   |                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-------------------------|
| materias extrañas y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |   |                         |
| <b>Puertas:</b> Son resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño impide el ingreso de plagas al establecimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   | X | No cuentan con Puertas  |
| <b>Iluminación:</b> La iluminación puede ser natural o artificial; en caso de ser artificial, las lámparas deben estar en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre el alimento y sobre los manipuladores).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   | X | Lámparas sin Protección |
| <b>Instalaciones sanitarias:</b> Se dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario, vestidores y casilleros en cantidad suficiente (con respecto a la cantidad de personal que labora en el establecimiento), independientes para cada sexo y separados de las áreas de elaboración. En caso de no contar con más de seis (6) manipuladores, dispone de un baño mixto.<br><br>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. | X |   |                         |
| En las áreas de preparación de alimentos o cercano a éstas, se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X |   |                         |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   | X | sin señalización        |
| <b>Equipos y utensilios</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |   |                         |
| ¿Cuenta con los equipos y utensilios diseñados, contruidos, instalados y mantenidos para evitar la contaminación del alimento y son de fácil limpieza y desinfección? ¿Los materiales en que están contruidos son resistentes al uso y a la corrosión?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   | X | Mesas de madera         |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   | X | Termómetro              |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------|
| <p>Las superficies 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. Son desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección.</p> <p>Las superficies donde se cortan o fraccionan los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario. En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso.</p>                                                                                                                | X | Mesas de madera |
| <b>Personal manipulador de alimentos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |                 |
| <p><b>Estado de salud:</b> 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).</p> <p>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.</p>                                                                | X |                 |
| <p><b>Reconocimiento médico:</b> 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.</p> <p>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 trasmisible a los alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Exámenes clínicos obligatorios, para los operarios.</li></ul> | X |                 |
| <b>Prácticas higiénicas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |                 |
| <p><b>Higiene personal:</b> 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | X |                 |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |   |                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|------------------------|
| Las personas encargadas de la preparación o el servido 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.                                                                                                                                                   |   |   |                        |
| <b>Dotación:</b> 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.                                                           |   |   | Alo usan<br>Uniforme   |
| 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.                                                                                                            | X |   |                        |
| 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.                                                                                                                                                               |   |   |                        |
| <b>Requisitos higiénicos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |                        |
| 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                                                                                                                                         |   | X | Agua del<br>acreditado |

MZ 1 Lote 1 B/ Villa Rocio Montería - Cord.

E-Mail: [fundacionunidosporeldesarrollo@gmail.com](mailto:fundacionunidosporeldesarrollo@gmail.com)

Celular: 3137321261

Agua del Comproado





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |  |                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|------------------------------------------------|
| descongeladas gradualmente previo al uso y no son re congeladas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | X |  |                                                |
| Los productos de la pesca y alimentos que requieran refrigeración y/o congelación son descargados y almacenados de manera rápida evitando la perdida de temperatura y contaminación de estos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | X |  |                                                |
| <b>Contaminación cruzada:</b> 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.<br><br>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.<br><br>En caso de emplear hielo que entre en contacto directo con los alimentos, este es elaborado con agua potable.<br><br>Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas o elementos contaminados, se lavan y desinfectan antes de ser usados nuevamente.                                   | X |  | Personas<br>Cercanas<br>hacen la<br>fumigación |
| <b>Manejo de temperaturas:</b> Los alimentos que requieren cocción alcanzan una temperatura mayor de 60°C<br><br>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 re congelados 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. | X |  |                                                |
| <b>Condiciones de almacenamiento:</b> Los envases que están en contacto con el alimento se almacenan en un                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |  |                                                |

|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | <b>MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA</b><br>IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA.<br><b>LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |  |                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|---------------------------------------------------------------|
| <p>sitio exclusivo para este fin, en condiciones higiénicas y protegidos, de manera que se evite su contaminación.</p> <p>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.</p> <p>No se almacenan sustancias peligrosas en la cocina, en áreas de preparación de alimentos, ni en áreas de almacenamiento de las materias primas.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | X |  |                                                               |
| <b>Educación y capacitación</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |  |                                                               |
| <p>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).</p> <p>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.</p> | X |  | <p><i>Cada<br/>trabajador<br/>tiene sus<br/>funciones</i></p> |
| <b>Saneamiento</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |  |                                                               |
| <p><b>Suministro y calidad de agua potable:</b> 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</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | X |  | <p><i>Agua comprada</i></p>                                   |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |   |                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-------------------------------------------|
| potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios y se facilita su limpieza y desinfección.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |   |                                           |
| <b>Residuos líquidos:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   | X | Aguas en recipientes                      |
| <b>Residuos sólidos:</b> 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 servido de los alimentos (incluye sobras, descartes, envases, material de embalaje, entre otros).<br><br>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.<br><br>Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.                                                               | X |   |                                           |
| <b>Control integral de plagas:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   | X | Amigos hacen fumigación                   |
| <b>Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:</b> El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan.<br><br>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.<br><br>Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realizan en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos.<br><br>Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo |   | X | jab. hipoclorito desinfectante<br>Vinagre |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.

**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:

- a. Limpieza y desinfección
- b. Desechos sólidos
- c. Control de plagas
- d. Plan de contingencia para Abastecimiento o suministro de agua potable

El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento para el consumo de agua potable: muestra bacteriológica y fisicoquímica, conservación de muestra de alimentos, para posible análisis fisicoquímico y microbiológico, ante una ETA.

X

Se firma por los que intervienen;

| Nombres y Apellidos     |                 | Identificación | Cargo       | firma |
|-------------------------|-----------------|----------------|-------------|-------|
| Quien recibe la visita  | Hector Corrales | 98655232       | Propietario |       |
| Quien realiza la visita |                 |                |             |       |

INFORMACION DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL

|                                      |                 |
|--------------------------------------|-----------------|
| Razón social                         | Dejate Querer   |
| Nit.                                 | 98655232-1      |
| Propietario/Administrador            | Hector Corrales |
| C.C. del propietario o Administrador | 98655232        |
| Ubicación (Zona Urbana/Rural)        | Urbana          |
| Dirección                            | Cra. Honda 1    |
| Teléfono                             | 323 3823563     |
| Email.                               |                 |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

¿A qué establecimientos aplica?

El presente formato es una lista de chequeo que puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes para los establecimientos que preparan alimentos como: restaurantes, comidas rápidas, cevicherías, panaderías, pastelerías, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías y cafeterías. Estos son algunos de los requisitos sanitarios y condiciones higiénico-sanitarias, que están estipulados en la Ley 09 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que rigen sobre la materia para el funcionamiento de establecimientos de este tipo.

| Requisitos Sanitarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | CUMPLIMIENTO |     | Observaciones               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|-----------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | C            | N/C |                             |
| Condiciones sanitarias de la edificación e instalaciones                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |     |                             |
| El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; la construcción impide el ingreso de plagas y animales domésticos.                                                                                                                                                                           | X            |     |                             |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                    | X            |     |                             |
| Pisos y paredes: Están sin grietas, rugosidades y/o asperezas. Las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes                                                                                                                                                                                                                    | X            |     |                             |
| Drenajes: Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.                                                                                                                                                                                                                                                                                             | X            |     |                             |
| Techos: Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad que 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 contruidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación. | X            |     |                             |
| Ventilación: Ventanas y aberturas sin deterioro que produzcan acumulación de suciedad. Se debe contar con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza. Se debe prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor. En estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimimiento que evite la caída de |              | X   | Ventana de madera y esteras |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |   |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-----------------|
| materias extrañas y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |   |                 |
| <b>Puertas:</b> Son resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño impide el ingreso de plagas al establecimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   | X | Puerta metálica |
| <b>Iluminación:</b> La iluminación puede ser natural o artificial; en caso de ser artificial, las lámparas deben estar en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre el alimento y sobre los manipuladores).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | X |   |                 |
| <b>Instalaciones sanitarias:</b> Se dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario, vestidores y casilleros en cantidad suficiente (con respecto a la cantidad de personal que labora en el establecimiento), independientes para cada sexo y separados de las áreas de elaboración. En caso de no contar con más de seis (6) manipuladores, dispone de un baño mixto.<br><br>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. | X |   |                 |
| En las áreas de preparación de alimentos o cercano a éstas, se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X |   |                 |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | X |   |                 |
| <b>Equipos y utensilios</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |   |                 |
| ¿Cuenta con los equipos y utensilios diseñados, contruidos, instalados y mantenidos para evitar la contaminación del alimento y son de fácil limpieza y desinfección? ¿Los materiales en que están contruidos son resistentes al uso y a la corrosión?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | X |   |                 |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | X | / |                 |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

Las superficies 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. Son desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección.

X

Las superficies donde se cortan o fraccionan los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario. En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso.

**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).

X

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.

**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.

X

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.

- Exámenes clínicos obligatorios, para los operarios.

**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.

X



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRACTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |  |                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|------------------------------------------------------------------|
| Las personas encargadas de la preparación o el servido 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |  |                                                                  |
| <b>Dotación:</b> 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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado. | X |  | No usan<br>Uniforme<br>diariamente<br><br>Usan gorro<br>delantal |
| <b>Requisitos higiénicos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |  |                                                                  |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | X |  |                                                                  |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |  |                                                                  |
| Las materias primas que así lo requieren, son lavadas con agua potable y desinfectadas previo al uso. Aquellas conservadas mediante congelación, son                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | X |  |                                                                  |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--|
| <p>descongeladas gradualmente previo al uso y no son re congeladas.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |  |  |
| <p><b>Contaminación cruzada:</b> 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.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                    | X |  |  |
| <p>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.</p> <p>En caso de emplear hielo que entre en contacto directo con los alimentos, este es elaborado con agua potable.</p> <p>Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas o elementos contaminados, se lavan y desinfectan antes de ser usados nuevamente.</p>                                   | X |  |  |
| <p><b>Manejo de temperaturas:</b> Los alimentos que requieren cocción alcanzan una temperatura mayor de 60°C</p> <p>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 re congelados 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.</p> | X |  |  |
| <p><b>Condiciones de almacenamiento:</b> Los envases que están en contacto con el alimento se almacenan en un</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |  |  |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

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.

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.

X

Si hacen  
Cronograma  
por turno  
  
pero no  
diariamente

Saneamiento

**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.

En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste es de fácil acceso, garantiza la

X





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--|
| potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios y se facilita su limpieza y desinfección.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |  |  |
| <b>Residuos líquidos:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X |  |  |
| <b>Residuos sólidos:</b> 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 servido de los alimentos (incluye sobras, descartes, envases, material de embalaje, entre otros).<br><br>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.<br><br>Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.                                                               | X |  |  |
| <b>Control integral de plagas:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | X |  |  |
| <b>Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:</b> El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan.<br><br>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.<br><br>Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realizan en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos.<br><br>Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo | X |  |  |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.

**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:

- a. Limpieza y desinfección
- b. Desechos sólidos
- c. Control de plagas
- d. Plan de contingencia para Abastecimiento o suministro de agua potable

El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento para el consumo de agua potable: muestra bacteriológica y fisicoquímica, conservación de muestra de alimentos, para posible análisis fisicoquímico y microbiológico, ante una ETA.

X

Se firma por los que intervienen;

| Nombres y Apellidos     |            | Identificación | Cargo          | firma      |
|-------------------------|------------|----------------|----------------|------------|
| Quien recibe la visita  | Diana Ruiz | 43752933       | Administradora | Diana Ruiz |
| Quien realiza la visita |            |                |                |            |

INFORMACION DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL

|                                      |                                   |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| Razón social                         | Restaurante San Jorge             |
| Nit.                                 |                                   |
| Propietario/Administrador            | Diana Ruiz                        |
| C.C. del propietario o Administrador | 43752933                          |
| Ubicación (Zona Urbana/Rural)        | Urbana                            |
| Dirección                            | Carrera principal Sol de Caucasia |
| Teléfono                             | 313 5094382                       |
| Email.                               |                                   |



|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |

| ¿A qué establecimientos aplica?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |              |              |                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|----------------------------------|
| El presente formato es una lista de chequeo que puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes para los establecimientos que preparan alimentos como: restaurantes, comidas rápidas, cevicherías, panaderías, pastelerías, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías y cafeterías. Estos son algunos de los requisitos sanitarios y condiciones higiénico-sanitarias, que están estipulados en la Ley 09 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que rigen sobre la materia para el funcionamiento de establecimientos de este tipo. |              |              |                                  |
| Requisitos Sanitarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | CUMPLIMIENTO |              | Observaciones                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | C            | N/C          |                                  |
| <b>Condiciones sanitarias de la edificación e instalaciones</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |              |              |                                  |
| <b>El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como:</b> basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; la construcción impide el ingreso de plagas y animales domésticos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |              | X            | cerca a cunetas y polvos         |
| <b>El establecimiento no es usado como dormitorio.</b> En caso que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, está separado físicamente de ésta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | X            | <del>X</del> |                                  |
| <b>Pisos y paredes:</b> Están sin grietas, rugosidades y/o asperezas. Las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |              | X            | Piso en bruto expuesto a polvo   |
| <b>Drenajes:</b> Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              | X            | tuberías tapadas                 |
| <b>Techos:</b> Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad que 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 contruidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación.                                                                                                                                                                |              | X            | Techos con polvo y en mal estado |
| <b>Ventilación:</b> Ventanas y aberturas sin deterioro que produzcan acumulación de suciedad. Se debe contar con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza. Se debe prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor. En estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de                                                                                                                                                                  |              | X            | Ventanas de estera               |

|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | <b>MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA. |  |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                         |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |   |                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|-------------------------------------------------|
| materias extrañas y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |   |                                                 |
| <b>Puertas:</b> Son resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño impide el ingreso de plagas al establecimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | X | Puerta de estera                                |
| <b>Iluminación:</b> La iluminación puede ser natural o artificial; en caso de ser artificial, las lámparas deben estar en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre el alimento y sobre los manipuladores).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  | X | Lámparas sin protección                         |
| <b>Instalaciones sanitarias:</b> Se dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario, vestidores y casilleros en cantidad suficiente (con respecto a la cantidad de personal que labora en el establecimiento), independientes para cada sexo y separados de las áreas de elaboración. En caso de no contar con más de seis (6) manipuladores, dispone de un baño mixto.<br><br>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. |  | X | Un solo trabajador<br>baño cerca<br>a la cocina |
| En las áreas de preparación de alimentos o cercano a éstas, se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | X | Jabon manual                                    |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | X | No tiene<br>aviso                               |
| <b>Equipos y utensilios</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |   |                                                 |
| ¿Cuenta con los equipos y utensilios diseñados, contruidos, instalados y mantenidos para evitar la contaminación del alimento y son de fácil limpieza y desinfección? ¿Los materiales en que están contruidos son resistentes al uso y a la corrosión?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  | X | Mesas de<br>madera y<br>alumin.º                |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  | X | No cuenta<br>con dichos<br>instrumento          |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |   |                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|-------------------------------------------------------------------|
| <p>Las superficies 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. Son desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección.</p> <p>Las superficies donde se cortan o fraccionan los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario. En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso.</p>                                                                                                                |  | X | <i>mantel<br/>plasticos<br/>sobre las<br/>mesas</i>               |
| <b>Personal manipulador de alimentos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |   |                                                                   |
| <p><b>Estado de salud:</b> 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).</p> <p>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.</p>                                                                |  | X | <i>ningun tipo<br/>de protección</i>                              |
| <p><b>Reconocimiento médico:</b> 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.</p> <p>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 trasmisible a los alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Exámenes clínicos obligatorios, para los operarios.</li></ul> |  | X | <i>No hacen<br/>de control la<br/>es la única<br/>habilitados</i> |
| <b>Prácticas higiénicas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |   |                                                                   |
| <p><b>Higiene personal:</b> 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  | X | <i>Uñas con<br/>esmaltes</i>                                      |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |   |                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---------------------|
| <p>Las personas encargadas de la preparación o el servido de los alimentos, no manipulan dinero simultáneamente.</p> <p>Al servir los alimentos, se realiza con utensilios de material sanitario y en ningún momento se tiene contacto del alimento con las manos.</p> <p><b>Dotación:</b> 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.</p> |   |   |                     |
| <b>Requisitos higiénicos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |   |                     |
| <p>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.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | X |   |                     |
| <p>Las materias primas que así lo requieren, son lavadas con agua potable y desinfectadas previo al uso. Aquellas conservadas mediante congelación, son</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   | X | Agua del alve ducto |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |   |                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>descongeladas gradualmente previo al uso y no son re congeladas.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |   | <p>No Usan<br/>alimentos<br/>crudos en el<br/>establecimiento</p>                            |
| <p><b>Contaminación cruzada:</b> 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.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                    | X |   |                                                                                              |
| <p>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.</p> <p>En caso de emplear hielo que entre en contacto directo con los alimentos, este es elaborado con agua potable.</p> <p>Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas o elementos contaminados, se lavan y desinfectan antes de ser usados nuevamente.</p>                                   |   | X | <p>Contratan<br/>una persona<br/>para fumigar<br/>pero no<br/>es alguien<br/>certificado</p> |
| <p><b>Manejo de temperaturas:</b> Los alimentos que requieren cocción alcanzan una temperatura mayor de 60°C</p> <p>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 re congelados 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.</p> |   | X |                                                                                              |
| <p><b>Condiciones de almacenamiento:</b> Los envases que están en contacto con el alimento se almacenan en un</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   | X | <p>No hacen dicho<br/>instrumento</p>                                                        |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

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.

**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.

X

Nunca se han capacitado

**Saneamiento**

**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.

En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste es de fácil acceso, garantiza la

X

Agua del acueducto





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

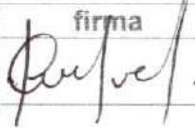
LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |  |                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|----------------------------------------------|
| potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios y se facilita su limpieza y desinfección.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |  |                                              |
| <b>Residuos líquidos:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X |  | Agua estancada<br>tuberías<br>tapada         |
| <b>Residuos sólidos:</b> 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 servido de los alimentos (incluye sobras, descartes, envases, material de embalaje, entre otros).<br><br>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.<br><br>Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.                                                               | X |  | Asperan 90 y<br>Pase el carro<br>recolector  |
| <b>Control integral de plagas:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | X |  | No se hace<br>dicho con tal<br>correctamente |
| <b>Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:</b> El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan.<br><br>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.<br><br>Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realizan en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos.<br><br>Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo |   |  | ✓                                            |

|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRACTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANOFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |   |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|
| con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |   |  |
| <b>Soportes documentales de saneamiento:</b> El establecimiento cuenta con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad, el cual debe contener como mínimo los siguientes programas: <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Limpieza y desinfección</li> <li>b. Desechos sólidos</li> <li>c. Control de plagas</li> <li>d. Plan de contingencia para Abastecimiento o suministro de agua potable</li> </ul> <p>El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento para el consumo de agua potable: muestra bacteriológica y fisicoquímica, conservación de muestra de alimentos, para posible análisis fisicoquímico y microbiológico, ante una ETA.</p> |  | X |  |

Se firma por los que intervienen;

| Nombres y Apellidos     | Identificación  | Cargo | firma                                                                                 |
|-------------------------|-----------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Quien recibe la visita  | Clariza Montiel |       |  |
| Quien realiza la visita |                 |       |                                                                                       |

#### INFORMACION DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL

|                                      |                             |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| Razón social                         | Punto Tropical              |
| Nit.                                 |                             |
| Propietario/Administrador            | Clariza Montiel             |
| C.C. del propietario o Administrador | 39280450                    |
| Ubicación (Zona Urbana/Rural)        | Calle 20 canetera troncal } |
| Dirección                            | Urbana                      |
| Teléfono                             | 3155081824                  |
| Email.                               |                             |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

¿A qué establecimientos aplica?

El presente formato es una lista de chequeo que puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes para los establecimientos que preparan alimentos como: restaurantes, comidas rápidas, cevicherías, panaderías, pastelerías, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías y cafeterías. Estos son algunos de los requisitos sanitarios y condiciones higiénico-sanitarias, que están estipulados en la Ley 09 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que rigen sobre la materia para el funcionamiento de establecimientos de este tipo.

| Requisitos Sanitarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | CUMPLIMIENTO |     | Observaciones            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|--------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | C            | N/C |                          |
| Condiciones sanitarias de la edificación e instalaciones                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |     |                          |
| El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; la construcción impide el ingreso de plagas y animales domésticos.                                                                                                                                                                           | X            |     |                          |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                    | X            |     |                          |
| Pisos y paredes: Están sin grietas, rugosidades y/o asperezas. Las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes                                                                                                                                                                                                                    | X            |     |                          |
| Drenajes: Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |              | X   | Alcantarillado municipal |
| Techos: Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad que 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 contruidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación. |              | X   | Techo en zinc expuesto   |
| Ventilación: Ventanas y aberturas sin deterioro que produzcan acumulación de suciedad. Se debe contar con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza. Se debe prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor. En estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de   | X            |     |                          |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |   |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|--------------------|
| materias extrañas y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |   |                    |
| <b>Puertas:</b> Son resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño impide el ingreso de plagas al establecimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   | X | Puerta de acero    |
| <b>Iluminación:</b> La iluminación puede ser natural o artificial; en caso de ser artificial, las lámparas deben estar en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre el alimento y sobre los manipuladores).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | X |   |                    |
| <b>Instalaciones sanitarias:</b> Se dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario, vestidores y casilleros en cantidad suficiente (con respecto a la cantidad de personal que labora en el establecimiento), independientes para cada sexo y separados de las áreas de elaboración. En caso de no contar con más de seis (6) manipuladores, dispone de un baño mixto.<br><br>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. | X |   |                    |
| En las áreas de preparación de alimentos o cercano a éstas, se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X |   |                    |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   | X | Sin señalizar      |
| <b>Equipos y utensilios</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |   |                    |
| ¿Cuenta con los equipos y utensilios diseñados, contruidos, instalados y mantenidos para evitar la contaminación del alimento y son de fácil limpieza y desinfección? ¿Los materiales en que están contruidos son resistentes al uso y a la corrosión?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | X |   |                    |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   | X | Horno convencional |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

Las superficies 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. Son desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección.

X

Las superficies donde se cortan o fraccionan los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario. En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso.

**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).

X

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.

**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.

X

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.

- Exámenes clínicos obligatorios, para los operarios.

**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.

X



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |  |                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--------------------------------------------------|
| <p>Las personas encargadas de la preparación o el servido de los alimentos, no manipulan dinero simultáneamente.</p> <p>Al servir los alimentos, se realiza con utensilios de material sanitario y en ningún momento se tiene contacto del alimento con las manos.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |  |                                                  |
| <p><b>Dotación:</b> 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.</p> | X |  | <p><i>Dedantales<br/>guantes y<br/>gorro</i></p> |
| <b>Requisitos higiénicos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |  |                                                  |
| <p>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.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | X |  |                                                  |
| <p>Las materias primas que así lo requieren, son lavadas con agua potable y desinfectadas previo al uso. Aquellas conservadas mediante congelación, son</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | X |  |                                                  |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |   |                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|------------------------------------|
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                |   |   |                                    |
| <b>Contaminación cruzada:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                    | X |   |                                    |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |   |                                    |
| 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.                                                                                                                                                                                                          |   | X | Persong<br>Particular<br>Fumiga    |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   |   |                                    |
| <b>Manejo de temperaturas:</b> 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 re congelados 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. |   | X | No están con dicho<br>Instrumentos |
| <b>Condiciones de almacenamiento:</b> Los envases que están en contacto con el alimento se almacenan en un                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |   | No                                 |

|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | <b>MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA</b><br>IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA<br><b>LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |          |                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------|--------------------------------------------------------------|
| <p>sitio exclusivo para este fin, en condiciones higiénicas y protegidos, de manera que se evite su contaminación.</p> <p>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.</p> <p>No se almacenan sustancias peligrosas en la cocina, en áreas de preparación de alimentos, ni en áreas de almacenamiento de las materias primas.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |          |                                                              |
| <b>Educación y capacitación</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |          |                                                              |
| <p>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).</p> <p>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.</p> |  | <p>X</p> | <p><i>Cada trabajador sabe lo que tiene que realizar</i></p> |
| <b>Saneamiento</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |          |                                                              |
| <p><b>Suministro y calidad de agua potable:</b> 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</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  | <p>X</p> | <p><i>Paso propio</i></p>                                    |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |   |                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|------------------------------------------|
| potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios y se facilita su limpieza y desinfección.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |   |                                          |
| <b>Residuos líquidos:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X |   |                                          |
| <b>Residuos sólidos:</b> 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 servido de los alimentos (incluye sobras, descartes, envases, material de embalaje, entre otros).<br><br>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.<br><br>Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.                                                               | X |   |                                          |
| <b>Control integral de plagas:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   | X | Persona particular no autorizada fumigar |
| <b>Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:</b> El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan.<br><br>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.<br><br>Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realizan en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos.<br><br>Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo | X |   |                                          |

|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | <b>MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |  |  |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |   |                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|-------------------------------|
| <p>con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.</p> <p><b>Soportes documentales de saneamiento:</b> 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"> <li>a. Limpieza y desinfección</li> <li>b. Desechos sólidos</li> <li>c. Control de plagas</li> <li>d. Plan de contingencia para Abastecimiento o suministro de agua potable</li> </ul> <p>El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento para el consumo de agua potable: muestra bacteriológica y fisicoquímica, conservación de muestra de alimentos, para posible análisis fisicoquímico y microbiológico, ante una ETA.</p> |  |   |                               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  | X | No cuentan con los documentos |

Se firma por los que intervienen;

| Nombres y Apellidos     |               | Identificación | Cargo       | Firma                                                                                 |
|-------------------------|---------------|----------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Quien recibe la visita  | Jesus Vivanco | 1038127782     | Propietario |  |
| Quien realiza la visita |               |                |             |                                                                                       |

#### INFORMACION DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL

|                                      |                                   |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| Razón social                         | Ranchedera y Reposteria Santa Ana |
| Nit.                                 | 1038127782-9                      |
| Propietario/Administrador            | Jesus Vivanco                     |
| C.C. del propietario o Administrador | 1038127782                        |
| Ubicación (Zona Urbana/Rural)        | Carrera Principal                 |
| Dirección                            | Urbana                            |
| Teléfono                             | 300 813 7145                      |
| Email.                               |                                   |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

¿A qué establecimientos aplica?

El presente formato es una lista de chequeo que puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes para los establecimientos que preparan alimentos como: restaurantes, comidas rápidas, cevicherías, panaderías, pastelerías, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías y cafeterías. Estos son algunos de los requisitos sanitarios y condiciones higiénico-sanitarias, que están estipulados en la Ley 09 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que rigen sobre la materia para el funcionamiento de establecimientos de este tipo.

| Requisitos Sanitarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | CUMPLIMIENTO |     | Observaciones |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|---------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | C            | N/C |               |
| Condiciones sanitarias de la edificación e instalaciones                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |     |               |
| El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; la construcción impide el ingreso de plagas y animales domésticos.                                                                                                                                                                           | X            |     |               |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                    | X            |     |               |
| Pisos y paredes: Están sin grietas, rugosidades y/o asperezas. Las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes                                                                                                                                                                                                                    |              | X   | Grietas       |
| Drenajes: Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.                                                                                                                                                                                                                                                                                             | X            |     |               |
| Techos: Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad que 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 contruidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación. | X            |     |               |
| Ventilación: Ventanas y aberturas sin deterioro que produzcan acumulación de suciedad. Se debe contar con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza. Se debe prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor. En estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de   | X            |     |               |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |   |                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----------------------------------|
| materias extrañas y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |   |                                  |
| <b>Puertas:</b> Son resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño impide el ingreso de plagas al establecimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | X |   |                                  |
| <b>Iluminación:</b> La iluminación puede ser natural o artificial; en caso de ser artificial, las lámparas deben estar en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre el alimento y sobre los manipuladores).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | X |   |                                  |
| <b>Instalaciones sanitarias:</b> Se dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario, vestidores y casilleros en cantidad suficiente (con respecto a la cantidad de personal que labora en el establecimiento), independientes para cada sexo y separados de las áreas de elaboración. En caso de no contar con más de seis (6) manipuladores, dispone de un baño mixto.<br><br>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. | X |   |                                  |
| En las áreas de preparación de alimentos o cercano a éstas, se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X |   |                                  |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | X |   |                                  |
| <b>Equipos y utensilios</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |   |                                  |
| ¿Cuenta con los equipos y utensilios diseñados, contruidos, instalados y mantenidos para evitar la contaminación del alimento y son de fácil limpieza y desinfección? ¿Los materiales en que están contruidos son resistentes al uso y a la corrosión?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | X |   |                                  |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   | X | No cuentan con dicho instrumento |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

Las superficies 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. Son desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección.

Las superficies donde se cortan o fraccionan los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario. En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso.

**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.

**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 trasmisible a los alimentos.

- Exámenes clínicos obligatorios, para los operarios.

**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.

X

X

X

|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | <b>MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |  |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--|
| Las personas encargadas de la preparación o el servido 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |  |  |
| <p><b>Dotación:</b> 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.</p> | X |  |  |
| <b>Requisitos higiénicos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |  |  |
| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | X |  |  |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |  |                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|----------------------------------|
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                |   |  |                                  |
| <b>Contaminación cruzada:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                    | X |  |                                  |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |  |                                  |
| 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.                                                                                                                                                                                                          | X |  |                                  |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   |  |                                  |
| <b>Manejo de temperaturas:</b> 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 re congelados 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. | X |  |                                  |
| <b>Condiciones de almacenamiento:</b> Los envases que están en contacto con el alimento se almacenan en un                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |  | No cuentan con dicho instrumento |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

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.

**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.

X

No tienen  
Cronograma  
de actividades

**Saneamiento**

**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.

En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste es de fácil acceso, garantiza la

X

Tienen  
Filtro,  
Agua del  
acueducto





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--|
| potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios y se facilita su limpieza y desinfección.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |  |  |
| <b>Residuos líquidos:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X |  |  |
| <b>Residuos sólidos:</b> 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 servido de los alimentos (incluye sobras, descartes, envases, material de embalaje, entre otros).<br><br>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.<br><br>Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.                                                               | X |  |  |
| <b>Control integral de plagas:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | X |  |  |
| <b>Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:</b> El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan.<br><br>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.<br><br>Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realizan en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos.<br><br>Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo | X |  |  |

|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | <b>MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA</b><br>IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CÓRDOBA.<br><b>LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--|
| con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   |  |  |
| <b>Soportes documentales de saneamiento:</b> El establecimiento cuenta con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad, el cual debe contener como mínimo los siguientes programas:<br><br>a. Limpieza y desinfección<br>b. Desechos sólidos<br>c. Control de plagas<br>d. Plan de contingencia para Abastecimiento o suministro de agua potable<br><br>El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento para el consumo de agua potable: muestra bacteriológica y fisicoquímica, conservación de muestra de alimentos, para posible análisis fisicoquímico y microbiológico, ante una ETA. | X |  |  |

Se firma por los que intervienen;

| Nombres y Apellidos     | Identificación | Cargo      | firma         |
|-------------------------|----------------|------------|---------------|
| Quien recibe la visita  | Paula Cardozo  | 1052089823 | Cajera        |
| Quien realiza la visita |                |            | Paula Cardozo |

#### INFORMACION DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL

|                                      |                                    |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| Razón social                         | Panaderia y Reposteria Sensaciones |
| Nit.                                 | 1053809459-4                       |
| Propietario/Administrador            | Edilma Correa                      |
| C.C. del propietario o Administrador |                                    |
| Ubicación (Zona Urbana/Rural)        | Urbana                             |
| Dirección                            | Carrera 100 No. 1                  |
| Teléfono                             | 314 5069189                        |
| Email.                               |                                    |



|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |

### ¿A qué establecimientos aplica?

El presente formato es una lista de chequeo que puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes para los establecimientos que preparan alimentos como: restaurantes, comidas rápidas, cevicherías, panaderías, pastelerías, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías y cafeterías. Estos son algunos de los requisitos sanitarios y condiciones higiénico-sanitarias, que están estipulados en la Ley 09 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que rigen sobre la materia para el funcionamiento de establecimientos de este tipo.

| Requisitos Sanitarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | CUMPLIMIENTO |     | Observaciones                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|----------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | C            | N/C |                                  |
| Condiciones sanitarias de la edificación e instalaciones                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |     |                                  |
| El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; la construcción impide el ingreso de plagas y animales domésticos.                                                                                                                                                                           |              | X   | Exposición a polvo               |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                    | X            |     |                                  |
| Pisos y paredes: Están sin grietas, rugosidades y/o asperezas. Las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes.                                                                                                                                                                                                                   |              | X   | Pisos rústicos                   |
| Drenajes: Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |              | X   | Agrua almacenada                 |
| Techos: Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad que 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 contruidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación. |              | X   | Techos con polvo y en mal estado |
| Ventilación: Ventanas y aberturas sin deterioro que produzcan acumulación de suciedad. Se debe contar con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza. Se debe prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor. En estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de   |              | X   | Ventana de madera                |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |  |                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|-------------------------|
| materias extrañas y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |  |                         |
| <b>Puertas:</b> Son resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño impide el ingreso de plagas al establecimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | X |  | Presencia de estera     |
| <b>Iluminación:</b> La iluminación puede ser natural o artificial; en caso de ser artificial, las lámparas deben estar en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre el alimento y sobre los manipuladores).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | X |  | Lámparas sin protección |
| <b>Instalaciones sanitarias:</b> Se dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario, vestidores y casilleros en cantidad suficiente (con respecto a la cantidad de personal que labora en el establecimiento), independientes para cada sexo y separados de las áreas de elaboración. En caso de no contar con más de seis (6) manipuladores, dispone de un baño mixto.<br><br>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. | X |  | Baño improvisado        |
| En las áreas de preparación de alimentos o cercano a éstas, se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X |  |                         |
| ¿Existen avisos que indiquen al personal manipulator 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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | X |  | sin señalización        |
| <b>Equipos y utensilios</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |  |                         |
| ¿Cuenta con los equipos y utensilios diseñados, contruidos, instalados y mantenidos para evitar la contaminación del alimento y son de fácil limpieza y desinfección? ¿Los materiales en que están contruidos son resistentes al uso y a la corrosión?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | X |  | Uso de vadoz            |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | X |  | neveras                 |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

Las superficies 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. Son desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección.

Las superficies donde se cortan o fraccionan los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario. En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso.

X

C Mesa de  
valdosas

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.

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.

- Exámenes clínicos obligatorios, para los operarios.

X

hacen  
exámenes  
médicos

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.

X



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |   |                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-------------------------------|
| <p>Las personas encargadas de la preparación o el servido de los alimentos, no manipulan dinero simultáneamente.</p> <p>Al servir los alimentos, se realiza con utensilios de material sanitario y en ningún momento se tiene contacto del alimento con las manos.</p> <p><b>Dotación:</b> 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.</p> |   |   |                               |
| <b>Requisitos higiénicos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |   |                               |
| <p>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.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | X |   |                               |
| <p>Las materias primas que así lo requieren, son lavadas con agua potable y desinfectadas previo al uso. Aquellas conservadas mediante congelación, son</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   | X | No cuentan<br>con<br>dotación |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |   | Agua<br>compacta              |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |    |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----|----------|
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                |  | si |          |
| <b>Contaminación cruzada:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                    |  | X  | Criterio |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |    | de 2 hrs |
| 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.                                                                                                                                                                                                          |  | L  | en       |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |    |          |
| <b>Manejo de temperaturas:</b> Los alimentos que requieren cocción alcanzan una temperatura mayor de 60°C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  | L  | dentro   |
| 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 re congelados 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. |  |    | No       |
| <b>Condiciones de almacenamiento:</b> Los envases que están en contacto con el alimento se almacenan en un                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |    |          |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

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.

**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.

Nunca  
ha  
recibido  
Capacitación

**Saneamiento**

**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.

En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste es de fácil acceso, garantiza la

Agua  
comprada





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |  |                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|----------------------------------------|
| potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios y se facilita su limpieza y desinfección.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |  |                                        |
| <b>Residuos líquidos:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X |  | Agra<br>estancada                      |
| <b>Residuos sólidos:</b> 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 servido de los alimentos (incluye sobras, descartes, envases, material de embalaje, entre otros).<br><br>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.<br><br>Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.                                                               | X |  | Esperar el<br>Cano<br>recolector       |
| <b>Control integral de plagas:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | X |  | El mismo<br>persona hace<br>el control |
| <b>Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:</b> El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan.<br><br>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.<br><br>Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realizan en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos.<br><br>Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo | X |  | Cloro,<br>lavaplatos                   |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.

**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:

- a. Limpieza y desinfección
- b. Desechos sólidos
- c. Control de plagas
- d. Plan de contingencia para Abastecimiento o suministro de agua potable

El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento para el consumo de agua potable: muestra bacteriológica y fisicoquímica, conservación de muestra de alimentos, para posible análisis fisicoquímico y microbiológico, ante una ETA.

Se firma por los que intervienen;

| Nombres y Apellidos     | Identificación | Cargo    | firma       |
|-------------------------|----------------|----------|-------------|
| Quien recibe la visita  | Dalis Perez    | 25833352 | Propietaria |
| Quien realiza la visita |                |          | Dalis Perez |

INFORMACION DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL

|                                      |                           |
|--------------------------------------|---------------------------|
| Razón social                         | Restaurante El buen sabor |
| Nit.                                 |                           |
| Propietario/Administrador            | Dalis Perez               |
| C.C. del propietario o Administrador | 25833352                  |
| Ubicación (Zona Urbana/Rural)        | Urbana                    |
| Dirección                            |                           |
| Teléfono                             | 3213210789                |
| Email.                               |                           |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

¿A qué establecimientos aplica?

El presente formato es una lista de chequeo que puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes para los establecimientos que preparan alimentos como: restaurantes, comidas rápidas, cevicherías, panaderías, pastelerías, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías y cafeterías. Estos son algunos de los requisitos sanitarios y condiciones higiénico-sanitarias, que están estipulados en la Ley 09 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que rigen sobre la materia para el funcionamiento de establecimientos de este tipo.

| Requisitos Sanitarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | CUMPLIMIENTO |     | Observaciones                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|--------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | C            | N/C |                                |
| Condiciones sanitarias de la edificación e instalaciones                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |     |                                |
| El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento, la construcción impide el ingreso de plagas y animales domésticos.                                                                                                                                                                           |              | X   | Expuesto a Polvo               |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                    | X            |     |                                |
| Pisos y paredes: Están sin grietas, rugosidades y/o asperezas. Las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes                                                                                                                                                                                                                    |              | X   | Piso y paredes con grietas     |
| Drenajes: Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |              | X   | Agua estancada                 |
| Techos: Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad que 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 contruidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación. |              | X   | Techos deteriorada y con Polvo |
| Ventilación: Ventanas y aberturas sin deterioro que produzcan acumulación de suciedad. Se debe contar con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza. Se debe prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor. En estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de   |              | X   | sin ventilación adecuada       |

|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |  |  |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |   |                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----------------------------------|
| materias extrañas y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |   |                                  |
| <b>Puertas:</b> Son resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño impide el ingreso de plagas al establecimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   | X |                                  |
| <b>Iluminación:</b> La iluminación puede ser natural o artificial; en caso de ser artificial, las lámparas deben estar en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre el alimento y sobre los manipuladores).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |   |                                  |
| <b>Instalaciones sanitarias:</b> Se dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario, vestidores y casilleros en cantidad suficiente (con respecto a la cantidad de personal que labora en el establecimiento), independientes para cada sexo y separados de las áreas de elaboración. En caso de no contar con más de seis (6) manipuladores, dispone de un baño mixto.<br><br>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. | X |   |                                  |
| En las áreas de preparación de alimentos o cercano a éstas, se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |   |                                  |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |   |                                  |
| <b>Equipos y utensilios</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |   |                                  |
| ¿Cuenta con los equipos y utensilios diseñados, contruidos, instalados y mantenidos para evitar la contaminación del alimento y son de fácil limpieza y desinfección? ¿Los materiales en que están contruidos son resistentes al uso y a la corrosión?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   | X | Mesas de<br>Plástico y<br>madera |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   | X |                                  |





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--|
| <p>Las superficies 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. Son desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección.</p> <p>Las superficies donde se cortan o fraccionan los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario. En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso.</p>                                                                                                                |   |  |  |
| <b>Personal manipulador de alimentos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |  |  |
| <p><b>Estado de salud:</b> 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).</p> <p>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.</p>                                                                |   |  |  |
| <p><b>Reconocimiento médico:</b> 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.</p> <p>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 trasmisible a los alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Exámenes clínicos obligatorios, para los operarios.</li></ul> |   |  |  |
| <b>Prácticas higiénicas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |  |  |
| <p><b>Higiene personal:</b> 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | X |  |  |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |                    |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------|--|
| <p>Las personas encargadas de la preparación o el servido de los alimentos, no manipulan dinero simultáneamente.</p> <p>Al servir los alimentos, se realiza con utensilios de material sanitario y en ningún momento se tiene contacto del alimento con las manos.</p> <p><b>Dotación:</b> 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.</p> |   |                    |  |
| <b>Requisitos higiénicos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |                    |  |
| <p>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.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |                    |  |
| <p>Las materias primas que así lo requieren, son lavadas con agua potable y desinfectadas previo al uso. Aquellas conservadas mediante congelación, son</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |                    |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X | No tiene Uniforme  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X | Comprova día a día |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X | Agua Comprova      |  |

MZ 1 Lote 1 B/ Villa Rocio Montería - Cord.

E-mail: [fundacionunidos@unidosdesarrollo.com](mailto:fundacionunidos@unidosdesarrollo.com)

Celular: 3137321261





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA, CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |  |
| <b>Contaminación cruzada:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |  |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
| <b>Manejo de temperaturas:</b> 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 re congelados 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. |  |  |  |
| <b>Condiciones de almacenamiento:</b> Los envases que están en contacto con el alimento se almacenan en un                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

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.

**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.

Capacitación  
manipulación  
de alimento

X

**Saneamiento**

**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.

En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste es de fácil acceso, garantiza la

X

Agua  
con prueba





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |  |                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|------------------------------------------|
| potabilidad del agua, esta construido con materiales sanitarios y se facilita su limpieza y desinfección.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |  |                                          |
| <b>Residuos líquidos:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | X |  | Aguas<br>estancadas                      |
| <b>Residuos sólidos:</b> 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).<br><br>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.<br><br>Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.                                                               | X |  | Esperan el<br>camión<br>recolector       |
| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | X |  | el mismo<br>persona<br>hace este control |
| <b>Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:</b> El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan.<br><br>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.<br><br>Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realizan en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos.<br><br>Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo | X |  | Don                                      |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.

**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:

- a. Limpieza y desinfección
- b. Desechos sólidos
- c. Control de plagas
- d. Plan de contingencia para Abastecimiento o suministro de agua potable

El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento para el consumo de agua potable: muestra bacteriológica y fisicoquímica, conservación de muestra de alimentos, para posible análisis fisicoquímico y microbiológico, ante una ETA.

Se firma por los que intervienen;

| Nombres y Apellidos     | Identificación | Cargo    | firma          |
|-------------------------|----------------|----------|----------------|
| Quien recibe la visita  | Norma Jeronimo | 50875016 | Propietaria    |
| Quien realiza la visita |                |          | Norma Jeronimo |

INFORMACION DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL

|                                      |                       |
|--------------------------------------|-----------------------|
| Razón social                         | Restaurante Norma     |
| Nit.                                 |                       |
| Propietario/Administrador            | Norma Isabel Jeronimo |
| C.C. del propietario o Administrador | 50875016              |
| Ubicación (Zona Urbana/Rural)        | Urbana                |
| Dirección                            | Bomba de agua         |
| Teléfono                             | 310 5079778           |
| Email.                               |                       |



|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |  |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |  |

### ¿A qué establecimientos aplica?

El presente formato es una lista de chequeo que puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes para los establecimientos que preparan alimentos como: restaurantes, comidas rápidas, cevicherías, panaderías, pastelerías, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías y cafeterías. Estos son algunos de los requisitos sanitarios y condiciones higiénico-sanitarias, que están estipulados en la Ley 09 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que rigen sobre la materia para el funcionamiento de establecimientos de este tipo.

| Requisitos Sanitarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | CUMPLIMIENTO |     | Observaciones                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | C            | N/C |                              |
| Condiciones sanitarias de la edificación e instalaciones                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |     |                              |
| El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; la construcción impide el ingreso de plagas y animales domésticos.                                                                                                                                                                           |              | X   | Cerca a curules              |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                    | X            |     |                              |
| Pisos y paredes: Están sin grietas, rugosidades y/o asperezas. Las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes.                                                                                                                                                                                                                   |              | X   | lugar abierto                |
| Drenajes: Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |              | X   | No tiene tubería             |
| Techos: Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad que 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 contruidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación. |              | X   | Techo de plastico            |
| Ventilación: Ventanas y aberturas sin deterioro que produzcan acumulación de suciedad. Se debe contar con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza. Se debe prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor. En estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de   |              | X   | Sin ventana<br>lugar abierto |

|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |  |  |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| materias extrañas y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |  |
| <b>Puertas:</b> Son resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño impide el ingreso de plagas al establecimiento.                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |  |
| <b>Iluminación:</b> La iluminación puede ser natural o artificial; en caso de ser artificial, las lámparas deben estar en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre el alimento y sobre los manipuladores).                                                                                              |  |  |  |
| <b>Instalaciones sanitarias:</b> Se dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario, vestidores y casilleros en cantidad suficiente (con respecto a la cantidad de personal que labora en el establecimiento), independientes para cada sexo y separados de las áreas de elaboración. En caso de no contar con más de seis (6) manipuladores, dispone de un baño mixto. |  |  |  |
| 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 éstas, se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante.                                                                                                                                                                                                               |  |  |  |
| ¿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?                                                                                                                                                                          |  |  |  |
| <b>Equipos y utensilios</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |  |
| ¿Cuenta con los equipos y utensilios diseñados, contruidos, instalados y mantenidos para evitar la contaminación del alimento y son de fácil limpieza y desinfección? ¿Los materiales en que están contruidos son resistentes al uso y a la corrosión?                                                                                                                                  |  |  |  |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |



|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | <b>MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRACTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |  |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--|
| <p>Las superficies 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. Son desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección.</p> <p>Las superficies donde se cortan o fraccionan los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario. En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso.</p>                                                                                                                   |   |  |  |
| <b>Personal manipulador de alimentos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |  |  |
| <p><b>Estado de salud:</b> 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).</p> <p>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.</p>                                                                   |   |  |  |
| <p><b>Reconocimiento médico:</b> 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.</p> <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Exámenes clínicos obligatorios, para los operarios.</li> </ul> |   |  |  |
| <b>Prácticas higiénicas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |  |  |
| <p><b>Higiene personal:</b> 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | X |  |  |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| <p>Las personas encargadas de la preparación o el servido de los alimentos, no manipulan dinero simultáneamente.</p> <p>Al servir los alimentos, se realiza con utensilios de material sanitario y en ningún momento se tiene contacto del alimento con las manos.</p> <p><b>Dotación:</b> 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.</p> |  |  |  |
| <b>Requisitos higiénicos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
| <p>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.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |  |
| <p>Las materias primas que así lo requieren, son lavadas con agua potable y desinfectadas previo al uso. Aquellas conservadas mediante congelación, son</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |  |





IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CÓRDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |
| <b>Contaminación cruzada:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |
| <b>Manejo de temperaturas:</b> 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 re congelados 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. |  |  |
| <b>Condiciones de almacenamiento:</b> Los envases que están en contacto con el alimento se almacenan en un                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |

MZ 1 Lote 1 B/ Villa Rocio Monteria – Cord.  
E-Mail: [fundacionunidosporeldesarrollo@gmail.com](mailto:fundacionunidosporeldesarrollo@gmail.com)  
Celular: 3137321261



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

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.

**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.

X

Nunca  
ha  
recibido  
capacitación

**Saneamiento**

**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.

En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste es de fácil acceso, garantiza la

X

Agua  
comprada





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |   |                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--------------------------------|
| potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios y se facilita su limpieza y desinfección.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |   |                                |
| <b>Residuos líquidos:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | X | agua<br>estancada              |
| <b>Residuos sólidos:</b> 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 servido de los alimentos (incluye sobras, descartes, envases, material de embalaje, entre otros).<br><br>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.<br><br>Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.                                                               |  | X | fuera el<br>contenedor         |
| <b>Control integral de plagas:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  | X | no se hace<br>dicho<br>control |
| <b>Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:</b> El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan.<br><br>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.<br><br>Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realizan en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos.<br><br>Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo |  | X | Cloro                          |

|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | <b>MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |  |  |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| <p>con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.</p> <p><b>Soportes documentales de saneamiento:</b> 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"> <li>a. Limpieza y desinfección</li> <li>b. Desechos sólidos</li> <li>c. Control de plagas</li> <li>d. Plan de contingencia para Abastecimiento o suministro de agua potable</li> </ul> <p>El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento para el consumo de agua potable: muestra bacteriológica y fisicoquímica, conservación de muestra de alimentos, para posible análisis fisicoquímico y microbiológico, ante una ETA.</p> |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|

Se firma por los que intervienen;

| Nombres y Apellidos     | Identificación         | Cargo              | firma                  |
|-------------------------|------------------------|--------------------|------------------------|
| Quien recibe la visita  | <i>Idiara Calletas</i> | <i>Propietaria</i> | <i>Idiara Calletas</i> |
| Quien realiza la visita |                        |                    |                        |

#### INFORMACION DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL

|                                      |                                 |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| Razón social                         | <i>Restaurante Lu cantaleto</i> |
| Nit.                                 |                                 |
| Propietario/Administrador            | <i>Idiara Calletas</i>          |
| C.C. del propietario o Administrador | <i>35763315</i>                 |
| Ubicación (Zona Urbana/Rural)        | <i>urbana</i>                   |
| Dirección                            | <i>Bamba direccion</i>          |
| Teléfono                             | <i>3173937877</i>               |
| Email.                               |                                 |



|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | <b>MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |  |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |  |

| ¿A qué establecimientos aplica?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |              |     |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|------------------------|
| El presente formato es una lista de chequeo que puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes para los establecimientos que preparan alimentos como: restaurantes, comidas rápidas, cevicherías, panaderías, pastelerías, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías y cafeterías. Estos son algunos de los requisitos sanitarios y condiciones higiénico-sanitarias, que están estipulados en la Ley 09 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que rigen sobre la materia para el funcionamiento de establecimientos de este tipo. |              |     |                        |
| Requisitos Sanitarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | CUMPLIMIENTO |     | Observaciones          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | C            | N/C |                        |
| <b>Condiciones sanitarias de la edificación e instalaciones</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |              |     |                        |
| <b>El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como:</b> basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; la construcción impide el ingreso de plagas y animales domésticos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |              | X   | Aguas estancadas cerca |
| <b>El establecimiento no es usado como dormitorio.</b> En caso que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, está separado físicamente de ésta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | X            |     |                        |
| <b>Pisos y paredes:</b> Están sin grietas, rugosidades y/o asperezas. Las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |              | X   | Pisos con grieta       |
| <b>Drenajes:</b> Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              | X   | Sin tubería            |
| <b>Techos:</b> Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad que 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 contruidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación.                                                                                                                                                                |              | X   | Techos con polvo       |
| <b>Ventilación:</b> Ventanas y aberturas sin deterioro que produzcan acumulación de suciedad. Se debe contar con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza. Se debe prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor. En estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de                                                                                                                                                                  |              | X   | Sin Ventilación        |

|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | <b>MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |  |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |   |                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|----------------------------|
| materias extrañas y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |   |                            |
| <b>Puertas:</b> Son resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño impide el ingreso de plagas al establecimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | X |                            |
| <b>Iluminación:</b> La iluminación puede ser natural o artificial; en caso de ser artificial, las lámparas deben estar en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre el alimento y sobre los manipuladores).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  | X |                            |
| <b>Instalaciones sanitarias:</b> Se dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario, vestidores y casilleros en cantidad suficiente (con respecto a la cantidad de personal que labora en el establecimiento), independientes para cada sexo y separados de las áreas de elaboración. En caso de no contar con más de seis (6) manipuladores, dispone de un baño mixto.<br><br>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. |  | X | no<br>de fr 757<br>con est |
| En las áreas de preparación de alimentos o cercano a éstas, se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | X | Mano<br>Cumple<br>estando  |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | X |                            |
| <b>Equipos y utensilios</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |   |                            |
| ¿Cuenta con los equipos y utensilios diseñados, contruidos, instalados y mantenidos para evitar la contaminación del alimento y son de fácil limpieza y desinfección? ¿Los materiales en que están contruidos son resistentes al uso y a la corrosión?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  | X |                            |
| ¿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?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |   | Clavar en<br>valdusa       |



|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | <b>MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |  |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------|
| <p>Las superficies 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. Son desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección.</p> <p>Las superficies donde se cortan o fraccionan los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario. En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso.</p>                                                                       | X | Mesa de<br>Valdosa            |
| <b>Personal manipulador de alimentos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |                               |
| <p><b>Estado de salud:</b> 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).</p> <p>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.</p>                       | X |                               |
| <p><b>Reconocimiento médico:</b> 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.</p> <p>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 trasmisible a los alimentos.</p> <p>- Exámenes clínicos obligatorios, para los operarios.</p> | X | No se<br>realizan<br>exámenes |
| <b>Prácticas higiénicas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   |                               |
| <p><b>Higiene personal:</b> 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | X |                               |

|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | <b>MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |  |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------|
| <p>Las personas encargadas de la preparación o el servido de los alimentos, no manipulan dinero simultáneamente.</p> <p>Al servir los alimentos, se realiza con utensilios de material sanitario y en ningún momento se tiene contacto del alimento con las manos.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | X | <p><i>Maneja dinero</i></p>       |
| <p><b>Dotación:</b> 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.</p> | X | <p><i>Xlo tienen dotacion</i></p> |
| <b>Requisitos higiénicos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |                                   |
| <p>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.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | X |                                   |
| <p>Las materias primas que así lo requieren, son lavadas con agua potable y desinfectadas previo al uso. Aquellas conservadas mediante congelación, son</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | X | <p><i>Agua comprada</i></p>       |



|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
|                                                                                                                                                 | IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRACTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA |  |
|                                                                                                                                                 | LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)                                                                                                                                                                                                                                                        |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------------|
| <p>descongeladas gradualmente previo al uso y no son re congeladas.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |                                                        |
| <p><b>Contaminación cruzada:</b> 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.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                    | X |                                                        |
| <p>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.</p> <p>En caso de emplear hielo que entre en contacto directo con los alimentos, este es elaborado con agua potable.</p> <p>Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas o elementos contaminados, se lavan y desinfectan antes de ser usados nuevamente.</p>                                   | X | <p>el mismo<br/>Personal<br/>hace este<br/>control</p> |
| <p><b>Manejo de temperaturas:</b> Los alimentos que requieren cocción alcanzan una temperatura mayor de 60°C</p> <p>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 re congelados 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.</p> | X | <p>a<br/>No cuentan con<br/>dicho<br/>instrumento</p>  |
| <p><b>Condiciones de almacenamiento:</b> Los envases que están en contacto con el alimento se almacenan en un</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | X |                                                        |

|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Fundación Unidos<br/>por el Desarrollo<br/>Comunitario</b> | <b>MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA</b><br>IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA<br><b>LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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.

#### 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.

X

*Curso  
de  
manipulación  
de  
alimentos*

#### Saneamiento

**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.

En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste es de fácil acceso, garantiza la

X

*agua  
comprada*





Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |   |                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-------------------------------------|
| potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios y se facilita su limpieza y desinfección.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |   |                                     |
| <b>Residuos líquidos:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X |   |                                     |
| <b>Residuos sólidos:</b> 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 servido de los alimentos (incluye sobras, descartes, envases, material de embalaje, entre otros).<br><br>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.<br><br>Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.                                                               |   | X | Espera que pase el carro recolector |
| <b>Control integral de plagas:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   | X | No se hace                          |
| <b>Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:</b> El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan.<br><br>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.<br><br>Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realizan en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos.<br><br>Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo |   | X | Cloro                               |



Fundación Unidos  
por el Desarrollo  
Comunitario

MUNICIPIO DE LA APARTADA - CORDOBA

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, BASADO EN BUENAS PRÁCTICAS CULINARIAS, DE COMPETENCIAS Y FORTALECIMIENTO, A LOS COMERCIANTES Y VENDEDORES AMBULANTES EN SUS PUESTO DE VENTA DE COMIDAS, PARA EL BUEN DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES EN LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE LA APARTADA CORDOBA

LISTA DE CHEQUEO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.

**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:

- a. Limpieza y desinfección
- b. Desechos sólidos
- c. Control de plagas
- d. Plan de contingencia para Abastecimiento o suministro de agua potable

El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento para el consumo de agua potable: muestra bacteriológica y fisicoquímica, conservación de muestra de alimentos, para posible análisis fisicoquímico y microbiológico, ante una ETA.

Se firma por los que intervienen;

| Nombres y Apellidos     | Identificación | Cargo    | firma        |
|-------------------------|----------------|----------|--------------|
| Quien recibe la visita  | Glania Elena L | 25989216 | Glania Elena |
| Quien realiza la visita |                |          |              |

INFORMACION DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL

|                                      |                      |
|--------------------------------------|----------------------|
| Razón social                         | Glania Elena         |
| Nit.                                 |                      |
| Propietario/Administrador            | Glania Elena Londono |
| C.C. del propietario o Administrador | 25989216             |
| Ubicación (Zona Urbana/Rural)        | Urbana               |
| Dirección                            | Policlínico          |
| Teléfono                             |                      |
| Email.                               |                      |