Barranquilla, 20 de diciembre de 2024

Señores:
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
E. S. D.

ASUNTO: INFORME DE GESTIÓN

GREY VERDEZA NORIEGA, mayor de edad, identificada como aparece al pie de mi correspondiente firma, mediante el presente oficio relaciono la cantidad de DESAYUNOS entregados durante el mes de DICIEMBRE al grupo de trabajadores oficiales.

FECHA	CANTIDAD
12 DE DICIEMBRE	06
13 DE DICIEMBRE	06
16 DE DICIEMBRE	05
17 DE DICIEMBRE	06
18 DE DICIEMBRE	06
19 DE DICIEMBRE	06

TOTAL: 35 DESAYUNOS

GREY VERDEZANORIEGA

C.C. N° 1.083.458.132
Representante Legal.

PLANDE SANEAMIENTO

RESTAURANTE COLONIAL
NIT. 1083458132 - 3

CALLE 42 No 43 – 131

REPRESENTANTE LEGAL:

GREY VERDEZA NORIEGA

BARRANQUILLA - ATLANTICO

INDICE

1. Introducción
2. Objetivos
3. Alcance
4. Responsabilidad
5. Definiciones
6. Prácticas de higiene y medidas de protección personal en el plan 73654897desaneamiento básico
7. Programa delimpieza y desinfección
8. Programa de control integral de plagas
9. Programa de manejo de residuos sólidos ylíquidos
10. Programa deabastecimiento de agua potable
11. Sistema Interno de Evaluación
12. Disposiciones generales

ANEXOS

1.- INTRODUCCIÓN

Las operaciones de limpieza e higiene son labores indispensables para minimizar los riesgos de contaminación en la preparación y servicio de alimentos, garantizando así la calidad sanitaria de éstos.

El presente plan de saneamiento del **RESTAURANTE COLONIAL** contiene los lineamientos de:

Prácticas de higiene y medidas de protección personal Programa
de limpieza y desinfección
Programa decontrol integral de plagas
Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos
Programa de abastecimiento de agua potable Sistema
Interno de Evaluación

2.- OBJETIVOS

- Implementarun programa de higiene personal a todo el personal del restaurante colonial.
- Implementarun programa de buenas prácticas en la preparación delos alimentos.
- Implementarun programa delimpieza y saneamiento
- Entrenaral personal para trabajar siguiendo el código de buenas prácticas de manufactura.

3.- ALCANCE

Este manual se aplica a las prácticas sanitarias realizadas en las instalaciones del **RESTAURANTE COLONIAL**.
Se facilitarán los medios necesarios para la socialización, difusión y consulta permanente del documento, por parte del personal las veces que sea necesario. El personal operativo será el encargado de ejecutarlo, por lo tanto, se capacitará en la implementación de cada programa.

4.- RESPONSABILIDAD

La correcta ejecución y vigilancia de las actividades normadas en el presente plan están bajo responsabilidad del administrador e integrado por un equipo que tendrá las siguientes funciones:

PROPIETARIOY/OADMINISTRADOR
GREYVERDEZA NORIEGA.

Auxiliares de cocina
JESUSA TORRES PADILLA
ANASILVA ARRIETA

PERSONAL DE SERVICIOA LASMESAS

PABLOANTONIO ZARATE FLOREZ

5.- DEFINICIONES

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

Alimento alterado: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total,de los constituyentes que le son propios,poragentes físicos, químicos o biológicos.

Alimento contaminado: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales,o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

Buenas prácticas de manufactura: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Equipo: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio dealimentos y sus materias primas.

Higiene de los alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Infestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

Manipulador de alimentos. Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase,almacenamiento,transporte y expendio de alimentos.

Materia prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

Insumo: Comprende los ingredientes,envases y empaques de alimentos.

6. PRÁCTICAS DE HIGIENE YMEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN EL PLAN DE SANEAMIENTOBASICODEL RESTAURANTE COLONIAL

HIGIENE DELPERSONAL

- El personal deberá pasar por un examen médico previo al ingreso y después mínimo una vez al año y contará con el respectivo certificado Médico.
- Deberá reportar a su jefe cualquier enfermedad o lesión (herida) que sufriera para que éste tome la acción correspondiente. Los síntomas de enfermedad que el personal deberá reportar son: diarrea, vómitos, fiebre, dolor de garganta con fiebre, infecciones visibles en la piel (cortes, quemaduras, etc.), supuración del oído o nariz,ictericia.
- Si un empleado o colaborador toma algún medicamento, éste deberá guardarse en su casillero. Por ningún motivo se llevarán medicamentos a las áreas de preparación de alimentos o comedor.
- Deberábañarse diariamente.
- El personal deberá llevarel cabello corto o recogido,cubierto totalmente por una gorra.
- El personal masculino deberá estarcorrectamente rasurado.
- Lasuñas delas manos deberán estar cortas,limpias y sin esmalte.
- No deberá tosero estornudar sobre los alimentos.

ENTRENAMIENTO

- El personal será capacitado constantemente en las Buenas Prácticas de Manufactura (Manipulación de alimentos, higiene personal, recepción y almacenamiento, preparación de alimentos, limpieza y desinfección – control de plagas) será anualmente. Además, se podrán programar capacitaciones adicionales de acuerdo a los requerimientos.

- Todo personal nuevo que ingrese a laborar deberá ser capacitado enbuenas prácticas de manufactura,asícomo en las labores de cocina.

NORMASENÁREAS DE PRODUCCIÓN:

- El personal no deberá portarjoyas, relojes,cadenas,aretes,audífonos,otros.
- No se deberá utilizarcosméticos.Si usa gafas,aseguradas a la cabeza
- Se deberá ingresara trabajarcon uniforme completo y limpio.
- Deberá lavarse las manos con agua y jabón desinfectante luego de: ir al baño, manipular basura, manipular cajas o baldes, cada vez que cambie de actividad, antes de iniciar el servicio de los alimentos. Luego deberá secarse las manos con papel toalla (nunca con el uniforme).
- Está prohibido comer,fumar,bebero mascarchicle en el área de trabajo.
- No se probarán los alimentos con los dedos ni durante la hora de servicio
- Evitar malos hábitos como: rascarse la cabeza, hurgarse la nariz o las orejas, tocarse la cara u otra parte del cuerpo.

Usartapabocas mientras se manipula producto expuesto.
- Lavarse ydesinfectarse las manos antes de manipularproducto.
- Colocar avisos sobre las prácticas de higiene (lavado y desinfección)y sobre las prohibiciones.

USODE UNIFORMES Y PROTECCIÓN:

- Uniformes exclusivos para el área de producción. No usaruniformes fuera de producción
- Portar y usarlos elementos de protección como es debido
- Uniformes con broches o cremalleras en vez de botones.
- Calzado cerrado eimpermeable (alimentos).

SERVICIOSSANITARIOS:

- Servicios sanitarios para hombres y mujeres.
- Uso de jabón líquido y toallas desechables
- Existencia de avisos sobre método eimportancia del lavado de manos.

7. PROGRAMADE LIMPIEZA YDESINFECCIÓN

Definición

El proceso de limpieza y desinfección se define como las actividades encaminadas a la reducción metódica de los microorganismos contaminantes y a evitar su proliferación, disminuyendo el riesgo de contaminación que puede ocasionar enfermedades graves en las personas.

Se definen dospasos fundamentales:

Limpieza que es la eliminación de la mugre visible, escombros, partículas visibles, polvo etc.

Desinfección que es la eliminación o reducción de la mugre no visible o microorganismos a niveles seguros,que no generen riesgo de contaminación.

El programa de limpieza y desinfección del restaurante colonial, contara básicamente con las siguientes actividades ajustadas a cada una de las condiciones de las diferentes áreas:

- Ordenar las herramientas de trabajo, colocarlas en un sitio y disposición preestablecidos,manteniendo un orden a diario.
- Limpiar telarañas que se formen en el interior de las instalaciones revisando semanalmente la aparición de estas para asíevitarlo.
- Limpiar el polvo de todas las superficies (equipos, mesas, soportes, tuberías, etc.) primero con un trapo húmedo (con desinfectante), y luego con otro trapo secarpara evitarque la superficie quede húmeda.

- Barrer y trapear (lisara toyo Sánchez) los pisos a diario antes y después de iniciar labores,esto con el fin de evitar plagas nocturnas.
- Seutilizará detergente o desinfectante según el caso que sea inoloro.
- Almacenar el producto terminado de forma ordenada en estibas que se mantengan alejadas de la pared 60 cm de forma que se evite la aparición de plagas esto acompañado de un adecuado control.
- Respetar un área de flujo peatonal y mantener libre de obstáculos salidas de emergencias,teniendo libre acceso a extintores adecuadamente ubicados.
- Mantenerpisos,ventanas,pasillos,lámparas en perfecto estado de limpieza.
- Las instalaciones sanitarias se deben lavar a diario con detergente y desinfectante como parte de la higiene del lugar y del personal que las va a utilizar.
- Limpiar los techos en la parte externa esto con el fin de garantizar buenas condiciones en cuanto a su estado de durabilidad.
- Se deberá seguir el programa cumpliendo con los procedimientos que allí se definen para cada uno de los responsables asignados en éste.
- Losprocedimientos delimpieza ysaneamiento son los dados en F-OH-001
- Se deberá registrar en el formato F-OH-002, todas las labores de limpieza realizadas.
- El Propietario y/o Administrador será el responsable de supervisar y verificar que se cumplan con todas las tareas de limpieza y desinfección.
- Los horarios establecidos para la limpieza y desinfección son los siguientes: 6 ama 7amy 6 pma 7 pm

8. PROGRAMADE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

Definición

Es un sistema de vigilancia y control, que previene y protege todas las áreas del establecimiento, del ingreso o aparición de plagas y evita los daños que puedan generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

Las medidas Permanentes de Control Integral de Plagas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las primeras consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas al establecimiento y las segundas en eliminar aquellas que logren entrar.

MEDIDAS PREVENTIVAS

• Inspección dela hermeticidad del establecimiento:

Mediante este procedimiento se realiza inspección rutinaria de las instalaciones, con el propósito de detectar posibles rutas de ingreso de plagas (insectos, roedoresy otros)y asítomar la acción correctiva correspondiente.

-Verificar el estado de las puertas, la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm.Si la distancia es mayora 1 cm., se debe disponer de cauchos en buen estado.
-Revisarlas aberturas de los marcos de las puertas.

- se verifica el estado de mantenimiento de los anjeos enlas ventanas.
-Revisarque no haya agujeros en paredes,pisos ytechos.
-Inspeccionarla entrada delas tuberías de acometida.
-Verificar el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones,deben estar fijos y no serremovibles.

• Inspeccionarla presencia de plagas:

Este procedimiento pretende detectar las evidencias de la presencia de plagas en el interior del establecimiento: comedor, cocina, bodega, almacén de basuras etc. Las actividades a realizar para buscar evidencia de plagas como excremento, manchas en guarda escobas, empaques roídos, o presencia de insectos en estantería, estufa, parte inferior de la nevera,armarios,estibas etc.

- Realizar búsqueda de evidencia de plagas como son: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estantería etc. De la misma manera realizar una Inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y asítomar las medidas pertinentes.

- Realizar la inspección en cada lugar, sí es necesario debe arrodillarse para mirar a nivel de suelo,o buscar encima de los muebles o equipos.

- Recordar que las plagas se anidan en aquellos lugares que son difíciles de inspeccionar e higienizar, lugares que no se remueven frecuentemente, lugares oscuros, cálidos y tranquilos, donde hay suministro de alimentos como bodegas de alimentos,estufas,parte inferior de las neveras o muebles en general de la cocina.

- Tener en cuenta que la mejor manera de controlar las plagas es no dejar alimentos expuestos, mantener adecuada higiene del lugar y evitar que se generen lugares a los cuales no se puede teneracceso fácilmente.

• Manejo adecuado de elementos en desuso

Describe las actividades de inspección, manejo y evacuación de aquellos elementos en desuso como equipos de cocina, inmobiliario, embalajes como: cubetas de huevos, cajas de cartón, costales, guacales en madera con el propósito de evitar cualquier riesgo de infestación de plagas en los mismos.

- Para inspeccionar la posible acumulación inadecuada de elementos en desuso y almacenamiento inapropiado de empaques se debe realizar búsqueda de cualquier elemento que no haga parte del proceso especifico que se desarrolla en cada área del establecimiento como: muebles fuera de servicio, equipos, enceres, etc. Estos se pueden acumular fácilmente en la cocina, bodegas, salones, baños, etc. Y que podrían convertirse en un foco de infestación de plagas (roedores e insectos).Igualmente, la acumulación inadecuada de embalajes y empaques como cubetas de huevos, cajas de cartón, guacales de madera, costales y frascos entre otros, puedenser habitados por plagas.

- Sí se evidencian elementos que no corresponden a la zona que se está verificando, informar al jefe inmediato para que tome la acción correctiva (reubicación de los elementos o empaques).

MEDIDASCORRECTIVAS

Cuando las medidas preventivas sean ineficaces y se presente presencia de plagas se debe ejecutar el programa de control integral de plagas correctivo.

• Jornada dedesratización o desinsectación

1. Alertaral responsable de tomarla medida correctiva. (administradora)
2. Contactar a la empresa prestadora del servicio de desratización, desinsectación o desratización y definirla fecha y hora de la actividad.

3. Exigira laempresa que ejecute este control la siguiente información:

- ConceptoSanitario Favorable dela empresa que realiza el procedimiento,emitido porla Secretaria de Salud Departamental
- Formato de diagnósticoe identificación de plagas.
- Ficha técnica del insecticida,rodenticida o sustancias empleadas y hojas de seguridad de los productos utilizados
- Procedimientos de fumigación ydesratización.
- Plano con ubicación e identificación de cebos en caso de haberse utilizado.
- Formato de control y seguimiento dela actividad de fumigación o desratización.
- Deberá entregar el certificado e informe respectivo los cuales deberán sercolocado en lugar visible yel informe se archivará junto con los registros de control de plagas.

En el registro de control de plagas se resume la fecha de fumigación o desratización, la empresa que presta el servicio, el nombre del producto aplicado, el ingrediente activo,la dosis aplicada y la plaga a erradicar.

GENERALIDADESCONTROL DE PLAGAS

1. La basura es almacenada en contenedores con bolsas y tapas debidamente marcadas hasta su retiro.
2. La basura se retira de la cocina al finalizar cada turno de trabajo y durante el día cada vez que sea necesario. Además, la basura almacenada se retirará diariamente al paso del recolector.(triple AAA)
3. No almacenarproductos en mal estado.
4. Noalmacenarproductos descubiertos o con envases sucios.
5. Los alrededores del establecimiento están libres de basura, materiales inservibles.
6. Protección de puertas,ventanas y ductos deaire con mallas y/o rejillasfinas
7. El control de plagas tiene como objetivo evitar la proliferación de roedores: Rata noruega, Rata negra, Ratón casero. Insectos**:** Rastreros (hormigas, cucarachas), Artrópodos (arañas), Voladores (moscas), Ácaros, Dermestedes,Gorgojos,Polillas,Hormigas

9. PROGRAMA DEMANEJODERESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

Definición

En las actividades propias del establecimiento restaurante colonial se generan una serie de subproductos y desechos (sólidos y líquidos) que son manejados de tal formaque impiden la contaminación del producto final y se minimiza el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

• Clasificación de los desechos.

- En cada una de las áreas de servicio están ubicadas canecas plásticas del color adecuado según el tipo de residuo (orgánicos, inorgánicos, características especiales, peligrosos, etc.), de fácil limpieza y desinfección, la cual contiene una bolsa de polietileno resistente y tapa hermética. Las canecas son medianas para evitar que los residuos se acumulen durante un periodo excesivo de tiempo y obligar a que se desocupen porlo menos tres veces al día.

- Las canecas solamente se pueden llenar hasta 3/4 partes de su capacidad para evitar derrames y contaminación de las manos del auxiliar de cocina al recogereste material.

- Los residuos sólidos son removidos frecuentemente del área de la cocina y se dispone de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimentode animales y plagas, o cuando se observe que se han llenado, cerrarlas y llevarlas al lugar de almacenamiento.

- Al final de las labores, las canecas se dejan lavadas y desinfectadas y ubicadas en cada una de las áreas,para su utilización al día siguiente.

- Los residuos se sacar al exterior en los días establecidos para la recolección. NO se bota basura al piso.

- En caso de salpicadura o caída de alimentos al piso se recoge y limpia inmediatamente para evitarcontaminación o accidente.

- De acuerdo a las normas vigentes se cuenta con un programa de reciclaje; Se realiza clasificación de residuos en la fuente de generación, con el fin de no mezclar residuos reciclables con otros residuos.

- En caso de requerir almacenamiento de material retornable tipo bandejas, canastillas, se hace en un lugar limpio, seco, cubierto, sin acceso a animales y roedores.

- El establecimiento cuenta con un área destinada para el almacenamiento temporal de residuos con sus respectivos recipientes dotados de bolsa y tapa a fin de evitar proliferación de plagas,se lavan y desinfectan diariamente.

-Los contenedores de las bolsas de residuos son de materiales a prueba de roedores e insectos,de fácil limpieza y desinfección y con tapa ajustable.

-El área destinada para el almacenamiento de los contenedores de bolsas de residuos, está alejada de las áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, con buena ventilación e iluminación, con paredes y piso de fácil limpieza; permanece limpia, ordenada y desinfectada.

-El lavado y desinfección de las manos es esencial después de manipular desperdicios y basuras.

• Evacuación de los desechos

- Se Verifica que la basura se haya clasificado correctamente en bolsas diferentes, deacuerdo a los desechos.
• Desechos orgánicos (basura proveniente de la cocina,que se descompone fácilmente.).
• Desechos inorgánicos oinertes (materiales como empaques,papel etc.).
• Los desechos líquidos como el aceite de cocina son recogidos en una botella plástica y manejado como un desecho orgánico.

- Se verifica estado de higiene delas canecas distribuidas enel establecimiento.
- Se evacua la basura siempre porla misma ruta de salida y a la mismahora,máximo unahora antes que el vehículo recolectorde basura llegue al lugarde recolección
- El personal de cocina se lava y desinfecta las manos antes de continuar en otra actividad.

Estos recipientes podrán serretornables o reutilizables (canecas)o desechables (bolsas y recipientes plásticos rígidos).

Verde: Reciclables (papel,cartón,plástico, vidrio)
Negro:Sólidos orgánicos (polvo,arroz dañado,hojas etc.)
Rojo: Sólidos orgánicos contaminados (tarros de aceites, ACPM,tarros de venenos etc.)

Los residuos sólidos son removidos con una frecuencia diaria y permanentemente de las áreas de producción, teniendo en cuenta que se cuenta con lugares de acopio especiales para estos los cuales están ubicados en puntos estratégicos de las instalaciones

10. PROGRAMADE ABASTECIMIENTODE AGUA POTABLE

Definiciones

Es un sistema de vigilancia y control para garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de proceso en el establecimiento con el fin deprevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua y asegurar desde este punto la inocuidad de los productos.

Procedimiento

• Lavado ydesinfección del tanque de almacenamiento de agua potable.

Describimosla secuencia para ellavado ydesinfección del tanque dealmacenamiento de agua usado comúnmente (fibra de vidrio).

1. Se cierra el registro (válvula) del tubo de entrada de agua potable al tanque, con tiempo de antelación suficiente para consumir el agua existente en el tanque. Es preciso dejar agua en el tanque hasta un nivel máximo de 10 centímetros de altura, con el propósito de serusada en las labores de prelavado.
2. Retiramos todo material extraño y el lodo depositado en el fondo del tanque.
3. Removemos mediante el uso de un cepillo de mano, o escoba de cerdas duras la suciedad adherida como lodos o lama de las paredes,tapa y fondo del tanque.
4. Enjuagamos repetidas veces el tanque, con agua limpia para eliminar toda la mugre adherida y las partículas más finas, hasta que se observe que no hay suciedad en el fondo y el agua del lavado salga totalmente limpia; verifique que haya drenado la totalidad del agua de lavado.
5. Prepararámos de 20 a 25 litros aproximadamente de solución desinfectante a una concentración entre 1000 p.o.a 2000 p.o.en un balde.
6. Lavamos toda la superficie interior del tanque (paredes, piso, tapa) con la solución desinfectante preparada,verificando que haya escurrido de la solución desinfectante.
7. Dejamosactuarel desinfectante de 15 a 20 minutos.
8. Abrimos los grifos o llaves del agua del establecimiento especialmente los grifos que conducen a la cocina y baños, hasta que empiece a drenar la solución desinfectante,y se cierra nuevamente el grifo de 15 a 20 minutos, esto con el fin que la solución desinfectante actúe en la parte interna de la tubería.
9. Enjuagamos el tanque y abrimos los grifos o llaves de la edificación para retirar la solución desinfectante, realice lavados repetidos para eliminar los residuos de desinfectante en el tanque.
10. Verificamos que todos los grifos o llaves estén cerrados e iniciamos con el llenado del tanque, asegurándonos de instalar correctamente la tapa para evitar el ingreso de contaminantes como: microorganismos, polvo, insectos, aguas lluvias y prevenir la pérdida del Cloro porvolatilización.
11. Diligenciemos el registro de la actividad, Indicando la fecha de la actividad,próxima fecha de desinfección, nombre del desinfectante, compuesto activo del desinfectante, concentración usada, persona o institución responsable de la actividad y observaciones.

Implementos usados:Cepillos de cerda dura,escoba, pala, recogedor y balde.

realizamos el mantenimiento mínimo cada tres meses según lo establecido en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007 y la persona que lo hace diligencia el formato anteriormente enunciado.

Es de aclarar que, si el mantenimiento se realiza con una empresa particular, esta debe entregaren cada unidad:

1. Concepto Sanitario Favorable de la empresa que realiza el procedimiento, emitido porla autoridad sanitaria.
2. Ficha técnica del químico utilizado en el proceso de lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable.
3. Descripción detallada del proceso de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable, incluyendo los elementos de protección personal que utilizó el operario.
4. Formato de control y seguimiento de la actividad realizada. ¿Quién lo hace? Responsables (autoridad o delegación)

11.-SISTEMA INTERNODE EVALUACIÓN

Esta evaluación se hace con la finalidad de verificar el cumplimiento de las normas de limpieza y desinfección,realizando las siguientes actividades:

Inspección Visual

Detectar puntos débiles o críticos en cuanto a higiene en las áreas del establecimiento.

Se evalúa las diferentes áreas y se detectará las deficiencias en la higiene.

La inspección visual se realizará dos veces a la semana y está a cargo del propietario y/o administrador, de encontrar alguna no conformidad, se tomará la medida correctiva inmediata,registrándose en el formato F-OH-001.

12.-DISPOSICIONES GENERALES

Las prácticas a seguir para mantener una adecuada higiene en el RESTAURANTE COLONIAL y en las operaciones de preparación de los alimentos son las siguientes:

EDIFICACIONES Y ZONAS DEPROCESO

Se verifica la infraestructura del local para garantizar un adecuado funcionamiento, considerando ventilación, iluminación, acceso, sistema de evacuación de agua, alrededores del establecimiento.

1. En el restaurante se dispone de áreas para cada insumo.
2. Los techos son de superficie lisa yde colorclaro.
3. Lasparedes son lisas y lavables.
4. Se dispone de iluminación suficiente, contando todas las luminarias con protectores plásticos.
5. El agua utilizada es de la red pública, contándose además con un equipo purificador del agua para mantener la calidad sanitaria de ésta. El agua purificada es utilizada en todos los procesos del establecimiento.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

1. Todos los equipos y utensilios son de material sanitario, apto para uso alimentario el cual permita una adecuada limpieza y mantenimiento.
2. Los equipos están distribuidos de manera que permiten una adecuada limpieza del local.
3. A los equipos de frío se les hace mantenimiento preventivo cada tres meses y correctivo cuando sea necesario.
4. Se evita el uso de utensilios de vidrio, a excepción de los envases de productos y vajilla
5. Los equipos y utensilios se limpian a diario, y son desinfectados según procedimiento con una periodicidad de una vez por semana y estos son registrado en el formato F-OH-002.

RECEPCION YALMACENAMIENTO DE INSUMOS

EVALUACION DE PROVEEDORES

1. Se evalúa Trimestralmente y se seleccionará a los proveedores y contratistas en función de su actividad.
2. Se evaluó:
   - El cumplimiento del proveedorcon los requisitos delos productos.
   - La entrega a tiempo dela mercadería.
   - Condicionesde reparto.
   - Cumplimiento deBPMdel personal de reparto.
   - Atención de reclamos.

1. Si la puntuación de la evaluación es REGULAR o INACEPTABLE, seevaluará las causas para, si se considera factible, informar al proveedorpara que tome las medidas correctivas y programar una segunda evaluación. En caso de ser insalvables los problemas encontrados se retirará al proveedor de la lista de proveedores aprobados.

RECEPCION DEMERCADERIA

1. Todala mercadería es evaluada antes de ingresarla al restaurante.
2. En el caso de los productos envasados, se verifica que éstos estén en envases en buen estado, que tengan registro sanitario, la fecha de vencimiento y estén rotulados adecuadamente,ver Cuadro Nº1.
3. Los productos perecederos son evaluados verificando las características organolépticas. verCuadros Nº2 y Nº3.

Cuadro N.º1: Condiciones Aceptables en la Recepción de Productosenvasados

Producto	Aceptable	No aceptable
Productos (Salsa Margarina, Cremad leche, yogurt, tarros aceite) y No Perecederos	- En bolsas bien cerradas o en envases herméticos. - Rotulado de etiqueta adecuado: Nombre del producto, fecha de vencimiento, registro sanitario.	- Alimentos con presencia de mohos. - Envases deteriorados.

Cuadro N.º2: Condiciones Aceptables en la Recepción yAlmacenamiento deProductos perecederos

Producto	Aceptable	No aceptable
Queso, Crema de Leche y Yogurt	- Los productos lácteos no debentene sabor ácido, no deben presenta manchas, puntos de mohoni colore o texturas extrañas. - Empaques en buen estado - Fecha de vencimiento vigente - Sabor y textura adecuados al tipo de queso. Si el queso tiene corteza esta debe estarlimpia y entera. - Sabor fresco, color parejo y textura firme.	- Producto fuera de la temperatura correcta de almacenamiento. - Sabor ácido, manchasde moho,olorfuerte. - Queso deteriorado - Con olor y sabor rancio
Carne fresca		
Res Cerdo	-Color rojo fuerte - Grasa de colorblanco - Carne de color rosado - Olorfresco	- Colormarron o verde. - Puntos en la carne. - Olor agrio. Rancidez del tejido graso (**cerdo**). - La carne de **cerdo** se descompone primero en interior (clavar uncuchill y olerla punta.
Aves	- Nodebe presentar decoloración - Textura firme	- Color verde o púrpura color oscuro en la punta de las alas. - Oloranormal. - Partes pegajosas en las articulaciones.
Frutas y Verduras	- No deben tener picaduras de insectos - Cáscara entera - No presentardaños	- Productos picados - Tejidos dañados - Sobre maduración

CuadroNº3:Temperaturas Adecuadas de Recepción Y Almacenamiento	
TemperaturadeRefrigeración	≤ 4ºC
Temperaturade Congelación	≤ -18ºC

4. Se identifica el orden de ingresos de insumo tanto de los productos refrigerados como de los almacenados a temperatura ambiente, debiendo fecharse los que no serán consumidos inmediatamente.
5. No se aceptan productos deteriorados o que no reúnan las condiciones requeridas según Condiciones aceptables de productos perecederos y envasados (Cuadros N.º1,2 y 3).

ALMACENAMIENTODEMERCADERIA

1. La mercadería esalmacenada de manera ordenada.
2. Los productos que requieren refrigeración o congelación, son almacenados inmediatamente después de serrecibidos y evaluados.
3. Los productos son torsionados cuidando no romperla cadena defrío. Luego son empacados y rotulados para seralmacenados en cámara.
4. La mercadería se coloca de manera que facilite una adecuada rotación de ésta.
5. No se coloca mercadería directamente en el piso,se utiliza canastillas, estantes o estibas.
6. Todoslos alimentos son almacenarán cubiertos yrotulados.
7. Se coloca alimentos crudos en la parte baja de la cámara (siempre productos cocidos arriba). Además, se identifica zonas para almacenarlos alimentos.
8. Se controla diariamente la temperatura de los equipos de frío y se registrará en el formato F-OT-001.
9. Cuando se almacenan en el refrigerador alimentos ya preparados,éstos serán primero enfriados en cama de hielo.

PREPARACIONDE ALIMENTOS

1. Se tiene mucho cuidado en la higiene llevada durante el proceso de alimentos para evitarpeligros de contaminación.
2. Los alimentos son descongelados a temperaturas seguras, utilizando para tal fin el refrigerador. Para una descongelación rápida y uso inmediato se utiliza agua fría u horno microondas.
3. Los alimentos refrigerados se sacan de la cámara al momento de prepararse, evitando mantenerlos portiempo prolongado a temperatura ambiente.

4. Se tiene cuidado en evitar riesgos de contaminación cruzada entre diferentes alimentos.
5. Se utiliza tablas de diferente color en la preparación de alimentos para evitar contaminación cruzada según Cuadro Nº5.

CuadroN.º5: Colores de Tablas a utilizar

Alimento	**Tabla Color**
Área de Cocina	
Carnes	Rojo
Aves	Amarillo
Verduras	Blanco
Alimentos cocidos	Crema

6. Las frutas y hortalizas que se utilizan crudas en su preparación, son lavadas y desinfectadas con solución de desinfectante para alimentos
7. Se utiliza agua purificada para elaborarlos jugos y refrescos.
8. Los alimentos como guisos que se preparan en ollas, pasan por un proceso largo de cocción a altas temperaturas que aseguran la eliminación de bacterias patógenas.

SERVICIODE ALIMENTOS

1. Durante el servicio de los alimentos el personal toma en cuenta todos los requisitos de higiene personal.
2. No cogen los alimentos con la mano.
3. Los vasos,cubiertos y platos, no pasan porla zona que entra en contacto con los alimentos o con la boca del consumidor.
4. Losplatos, vasos y cubiertos son recogidos para ser lavados
5. No se chupan los dedos.
6. No se consume alimentos durante la hora de servicio.

ATENCION DERECLAMOS

Si durante el servicio de alimentos se presentara algún reclamo de los clientes, se abrirá inmediatamente un formato de Acción Correctiva (F-AC-001) en el que se analizará las causas y definirá las acciones correctivas para que no se reincida en el problema.
Se tomarán acciones correctivas. Se verificará la eficacia de las acciones correctivas. Se comunicará formalmente con el cliente, en donde se le dé las disculpas del caso y le informe de las acciones tomadas.

ANEXOS

Procedimiento para las actividades de limpieza y desinfección.

Métodosde limpieza:

Las operaciones de limpieza se practican alternadas en forma separada o combinada métodos físicos para el fregado y métodos químicos los cuales implicanel uso de detergentes.

La limpieza se refiere a la remoción de grasa, resto de comida, otras partículas y polvo en pisos, techos, gabinetes, paredes, etc.; labor que requiere disponibilidad de agua de buena calidad y de un buen agente de limpieza.

Métodos manuales: Esta limpieza se realiza sin la ayuda de equipos, por contacto o inmersión, y son utilizados cuando es necesario remover la suciedad restregando con soluciones detergentes. En este caso, se recomienda remojar en un recipiente aparte conteniendo soluciones detergentes, las partes removibles de los utensilios y equipos a limpiar a fin de desprender la suciedad antes de comenzarla labormanual.

Limpieza in situ: Es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no es posible desmontar, las cuales se lavan con una solución deagua y detergente a la presión suficiente para producirla limpieza.

Agentesde limpieza o limpiadores

Son aquellos que se emplean para retirar la suciedad. Los detergentes tienen la propiedad de modificar las propiedades físicas y químicas del agua en forma que esta pueda penetrar,desalojar y arrastrar residuos que se endurecen sobre las superficies.

El detergenteideal debe tenerlas siguientes funciones ypropiedades:

_ Biodegradable.
_ Inoloro.
_ Económico.
_ Acción emulsionante de la grasa.
_ Soluble en agua.
_ No corrosivo.
_ Estable duranteel almacenamiento.
_ Fácil de dosificar.
_ No tóxico en el uso indicado.
_ Fácil eliminación porenjuague.

Funciones:

_ Separar suciedades.
_ Disminuirla tensión superficial.
_ Destrucción final de grasas.

Técnicasde aseo

Técnica de arrastre: Consiste siempre en limpiar de arriba hacia abajo en un solo sentido, evitando repetir el paso del paño varias veces por el mismo sitio. Esimportante evitarlos desconchados y grietas en los cuales puede quedar la suciedadacumulada.

Técnica del ocho:
Se coloca el motoso o trapero en la parte opuesta a la salida del lugar donde se presta el servicio haciendo esta operación para asegurarse que todo el piso queda debidamente mohoseado o trapeado

Desinfección
La desinfección es la disminución del número de microorganismos vivos, por medio de agentes químicos o métodos físicos, a un nivel que no comprometan la inocuidad del alimento.

Losdesinfectantes deben tenerlas siguientespropiedades:
_ No tóxicos.
_Alta actividad antimicrobiana.
_ Bajo costo.
_ Cumplircon la legislación legal.

Técnicas dedesinfección

• Desinfección por calor: uno de los métodos más comunes y útiles, consistentes en la aplicación de calor húmedo para elevar la temperatura de la superficie a 80 °C. Se deben eliminar todos los residuos de los productos antes de proceder a la aplicación de calorcomo desinfectante.

• Desinfección con agua caliente: es una técnica muy utilizada para sumergir utensilios o piezas desmotadas de equipos, la cual tiene que mantenerse a la temperatura de desinfección de 80 °C,durante un período de 2 minutos porlo menos.
• Desinfección por vapor: el empleo de vapor a chorro es muy útil para desinfectar las superficies de equipos y otras de difícil acceso.

• Desinfección por sustancias químicas: los factores que afectan la eficacia de los desinfectantes son:

- Inactividad debida a la suciedad: la presencia de suciedad y otros materiales sedimentados reducen la eficacia de todos los desinfectantes químicos, por lo tanto, antes de realizarla desinfección,debe existirun proceso de limpieza.
- Temperatura de la solución: por lo general, cuanto más alta la temperatura, más eficaz es la desinfección, por lo cual es preferible usar una solución tibia o caliente, en vez de fría.
- Tiempo: todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces,el cual varía de acuerdo con su actividad.

- Dilución: la dilución del desinfectante varía de acuerdo con su naturaleza, su concentración inicial y las condiciones de uso. Su dosificación debe hacerse según la finalidad y el medio ambiente el cual se empleará.

- Estabilidad: la solución de los desinfectantes implica preparación reciente y utilización de utensilios limpios. El mantenimiento prolongado de soluciones diluidas puede reducir su eficacia o convertirse en depósito de microorganismos resistentes.

Pasos de la limpieza:

- Eliminación de la suciedad visible, con agua potable o en caso de no ser posible con medios secos.
- Aplicar detergente debajos efectos residuales.
- Restregary enjuagar con agua limpia.

La desinfección tiene como fin la destrucción de gérmenes (bacterias) que puedan causar enfermedades. Estos gérmenes no son visibles al ojo humano, se pueden destruircon diferentes métodos de desinfección:

<u>Métodos de Desinfección (Al momento de implantar plan se define el tipo de desinfectante a utilizar)</u>

- **Pisos:** aplicación portrapeado.
  Desinfectantes a usar:clorados,yodó foros,amonios cuaternarios, mezclas.

- **Paredes,mesones,máquinas, parte exterior de recipientes:** aplicación con paños humedecidos,y aspersión.
  Desinfectantes a usar:yodó foros,fenólicos,amonios cuaternarios (no requieren enjuague.

- **Piezas menores de equipos (desarmables):**inmersión.
  Desinfectantes a usar:clorados,aldehídos,yodó foros,agua caliente (>80ºC).

- **Equipos en circuitos cerrados (líneas dedistribución,tanques reactores, pasteurizadores:** recirculación.
  Desinfectantes a usar: clorados, ozono, H_2O_2, amonios cuaternarios, amino glicinas, agua caliente (>80ºC), vapor. Cuando hay biocapas, se usan desincrustantes, mezclas de desinfectantes y se aumenta el tiempo de exposición.

- **Areas de Fabricación:** aspersión con bombas, nebulizadores.
  Desinfectantes a usar: amonios cuaternarios, aminoglicinas, aldehídos, mezclas,clorados.

- **Lavado de manos y/o guantes:** jabones conteniendo yodóforos,amonios cuaternarios,triclorocarbanilida o hexidinas.

- **Desinfección final de manos y/o guantes:** Alcohol Etílico 70%, Alcohol Isopropílico 71%-90%,Soluciones alcohólicas de amonios cuaternarios.

Para realizar una buena desinfección en equipos estos deben lavarse y desarmarse previamente, cuando sea el caso, para que la acción de los agentes indicados realice su trabajo a satisfacción.

- Para desinfectar pisos, paredes, mesas y equipos,disolver en proporción el producto bactericida, de comprobada calidad,en un recipiente con agua.
- Siempre que se manipule el arroz mantener en lo posible las manos limpias, no fumar, no coger plata, y si se hace hacerlo con guantes desechables.

Después de la inspección de orden y limpieza se observará la necesidad de cada una de las áreas de la planta logrando enfatizar en diferentes puntos de las instalaciones totalmente lo cual facilita el desarrollo del programa.

• Procedimiento para instalarlas trampas o cebos contra plagas

Describe el cebo a usar, la plaga a controlar, la cantidad y la ubicación con el mapa de cebos. Se debe determinar el lugar y tipo de cebo a instalar preventivamente y su inspección rutinaria para evitar la proliferación einfestación de plagas.

Para realizar esta actividad se debe diligenciar la fecha y el responsable de la verificación.

De acuerdo a la inspección rutinaria de los cebos con el fin de determinar, sí los cebos Instalados fueron consumidos parcial o totalmente, se deberá tomar la correspondiente acción pertinente. Señalar las actividades a seguir en el momentode identificar una infestación de plagas yque requiera desinsectación o desratización.

GUIA DE MANEJO DE RESIDUOS

SOLIDOS Y LIQUIDOS

CALLE 42 No 43 – 131

REPRESENTANTE LEGAL:

GREY VERDEZANORIEGA

BARRANQUILLA - ATLANTICO

Establecer los lineamientos del programa de manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos del RESTAURANTE COLONIAL.

1. ALCANCE

La guía aplica a todas las operaciones de manejo de residuos sólidos Y líquidos del RESTAURANTE COLONIAL generadas en las actividades de venta al público.

2. DEFINICIONES Y/OABREVIATURAS

- **BASURA**: Todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se comprende en la misma definición los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios yde plazas de mercado,entre otros.
- **DESECHO**: Cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedordestina al abandono o del cual quiere desprenderse.
- **DESPERDICIO**: Residuo de origen animal o vegetal procedente de la preparación de alimentos y que por su naturaleza y composición está sujeto en un corto tiempo a una rápida descomposición, proceso que genera malos olores y favorece la proliferación microbiana y de fauna nociva.
- **DISPOSICIÓN FINAL**: Es el emplazamiento final o definitivo de todo tipo de residuos, previamente sometidos a sistemas de tratamientos que eliminan sus fracciones peligrosas, para que no representen riesgo en la salud delas personas o deterioro del medio ambiente.
- **DISPOSICIÓN SANITARIA DE BASURAS**: Proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, entre otras.
- **INFESTACIÓN**: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminaro deteriorar los alimentos y/o materias primas

- **PROGRAMA**: Conjunto de actividades que incluye objetivos, metodologías y procedimientos, resultados,evaluación y conclusiones
- **RESIDUO SÓLIDO**: Es la última fase del ciclo de vida del bien o producto que por sus características físicas o su acondicionamiento debe manejarse independiente de los residuos líquidos y de los liberados a la atmósfera.
- **TRATAMIENTO**: Proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su potencial, y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido, de características diferentes.

3. LINEAMIENTOSPARA LA GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS

- La gestión integral se lleva a cabo tanto al interior del restaurante (gestión interna) como fuera de ella (gestión externa) y se rige por los principios básicos de bioseguridad, minimización en la generación, cultura de la no basura,precaución y prevención determinadas en el Decreto 2676 de 2000.

- Esta gestión comprende el conjunto de actividades relacionadas con la generación, separación, movimiento interno, almacenamiento intermedioy/o central, desactivación, recolección, transporte, tratamiento y/o disposición final.

- La gestión externa es el conjunto de operaciones y actividades de laempresa que realiza la recolección, transporte, tratamiento y disposición final de los residuos, dando continuidad a la gestión interna. Como se habíamencionado anteriormente,la cual es realizada porla empresa de aseo AAA.

4. PROGRAMA DE MANEJODE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

Definición

En las actividades propias del establecimiento restaurante colonial se generan una serie de subproductos y desechos (sólidos y líquidos) que son manejados de tal forma que impiden la contaminación del producto final y se minimiza el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos delproceso productivo son considerados residuos.

41 Clasificación de losdesechos.

- ✓ En cada una de las áreas de servicio están ubicadas canecas plásticas del color adecuado según el tipo de residuo (orgánicos, inorgánicos, características especiales, peligrosos, etc.), de fácil limpieza y desinfección, la cual contiene una bolsa de polietileno resistente y tapa hermética. Las canecas son medianas para evitar que los residuos se acumulen durante un periodo excesivo de tiempo y obligar a que se desocupen por lo menos tres veces al día.

- ✓ Las canecas solamente se pueden llenar hasta 3/4 partes de su capacidad para evitar derrames y contaminación de las manos del auxiliar de cocina al recogereste material.

- ✓ Los residuos sólidos son removidos frecuentemente del área de la cocina y se dispone de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas, o cuando se observe que se han llenado,cerrarlas y llevarlas al lugarde almacenamiento.

- ✓ Al final de las labores, las canecas se dejan lavadas y desinfectadas y ubicadas en cada una delas áreas,para su utilización al día siguiente.

- ✓ Los residuos se sacar al exterior en los días establecidos para la recolección. NOse bota basura al piso.

- ✓ En caso de salpicadura o caída de alimentos al piso se recoge y limpia inmediatamente para evitarcontaminación o accidente.

- ✓ De acuerdo a las normas vigentes se cuenta con un programa de reciclaje; Se realiza clasificación de residuos en la fuente de generación, con el fin de no mezclarresiduos reciclables con otros residuos.

- ✓ En caso de requerir almacenamiento de material retornable tipo bandejas, canastillas, se hace en un lugar limpio, seco, cubierto, sin acceso a animales y roedores.
- ✓ El establecimiento cuenta con un área destinada para el almacenamiento temporal de residuos con sus respectivos recipientes dotados de bolsa y tapa a fin de evitar proliferación de plagas, se lavan y desinfectan diariamente.
- ✓ -Los contenedores de las bolsas de residuos son de materiales a prueba de roedores e insectos,de fácil limpieza y desinfección y con tapa ajustable.

- ✓ -El área destinada para el almacenamiento de los contenedores de bolsas de residuos, está alejada de las áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, con buena ventilación e iluminación, con paredes y piso de fácil limpieza;permanece limpia,ordenada y desinfectada.

- ✓ -El lavado y desinfección de las manos es esencial después de manipular desperdicios y basuras.

- ✓ Evacuación de los desechos

- ✓ Se Verifica que la basura se haya clasificado correctamente en bolsas diferentes,de acuerdo a los desechos.

- ✓ Desechos orgánicos (basura proveniente dela cocina,que se descompone fácilmente.).
- ✓ Desechos inorgánicos oinertes (materiales como empaques,papel etc.).
- ✓ Los desechos líquidos como el aceite de cocina son recogidos en una botella plástica y manejado como un desecho orgánico.

- ✓ Se verifica estado de higiene de las canecas distribuidas en el establecimiento.
- ✓ Se evacua la basura siempre por la misma ruta de salida y a la misma hora, máximo una hora antes que el vehículo recolector de basura llegue al lugar de recolección
- ✓ El personal de cocina se lava y desinfecta las manos antes de continuar en otra actividad.

- ✓ Estos recipientes podrán ser retornables o reutilizables (canecas) o desechables (bolsas y recipientes plásticos rígidos).

- ✓ Verde:Reciclables (papel,cartón,plástico, vidrio)
- ✓ Negro:Sólidos orgánicos (polvo,arroz dañado,hojas etc.)
- ✓ Rojo: Sólidos orgánicos contaminados (tarros de aceites, ACPM, tarros de venenos etc.)

- ✓ Los residuos sólidos son removidos con una frecuencia diaria y permanentemente de las áreas de producción, teniendo en cuenta que se cuenta con lugares de acopio especiales para estos los cuales están ubicados en puntos estratégicos de las instalaciones

5. CARACTERIZACIÓN DE LOS RESIDUOS GENERADOS EN LA SECCIÓN DE COCINA DEL RESTAURANTE COLONIAL

51 Caracterizaciónde residuos porsecciones

6.SECCIONES	7. TIPODE RESIDUOS
8. SECCIÓN RECIBO	9. Genera elementos inorgánicos/no biodegradable como las envolturas de los productos empacados Reciclables: latas,cartones
10. 11. SECCIÓN PRELIMINAR	12. Genera elementos inorgánicos/no biodegrad como las envolturas de los productos empaca latas,cartones (algunos son reciclables). 13. Reciclables:latas,cartones 14. Residuos orgánicos: restos de comida, cáscara (frutas, verduras, huevos), restos de carnes, semilla hojas.
15.SECCIÓN COCCIÓN	16. En menor proporción genera eleme inorgánicos/no biodegradables como las envoltur los productos empacados,latas,cartones. 17. En menor proporción genera residuos orgánicos cáscaras, 18. semillas,hojas.
19. COMEDOR LAVADO MENAJE	20.Genera residuos orgánicos tales como restos de alimentos no consumidos.

52 PROCEDIMIENTOPARA DISPOSICION DERESIDUOS SÓLIDOS

- **Sección de recibo**
- Las basuras generadas en la recepción de alimentos, son depositados en bolsa de color gris y en recipientes tapados. Una vez terminada la recepción de los alimentos o llenado el recipiente de residuos, se cierra la bolsa adecuadamente, se traslada y deposita en el cuarto de almacenamiento de basura de residuos ordinarios o corrientes al igual que los cartones y canecas.

- **Sección preliminar/Sección de cocción**
- Los residuos orgánicos son depositados en la bolsa de color verde ubicada en un recipiente tapado e identificado. Una vez terminada la preparación preliminar/cocción de alimentos o lleno el recipiente de residuos, se cierran las bolsas adecuadamente, se traslada y deposita en el cuarto de almacenamiento de basura de residuos ordinarios o corrientes.

- **Los residuos inorgánicos** (bolsas, tapas, envolturas, papeles de insumos empacados, frascos de vidrio, entre otros) son depositados en bolsa de color gris ubicadas en recipiente tapados e identificados. Una vez terminada la preparación preliminar/cocción de alimentos o lleno el recipiente de residuos se cierran las bolsas adecuadamente, se traslada y deposita en el cuarto de almacenamiento de basura de residuos ordinarios o corrientes

- **Sección lavada de menaje (Recolección de alimentos no consumidos porlos usuarios**)

- Una vez terminada la recolección de alimentos no consumidos por los usuarios, éstos son depositados en un recipiente plástico tapado y posteriormente llevados al depósito de residuos de alimentos que serán recogidos diariamente por personal que lo utiliza para la alimentación de animales (perros)

6 FUNCIONES DELPERSONAL RESPONSABLE

- **Administrador**

- Esresponsable de establecerlos objetivos,la verificación yla disposición de los recursos para el cumplimiento de la presente Guía.

7 Auxiliares de cocina ypersonalde mesas

a. Realizar la disposición de residuos sólidos teniendo en cuenta las recomendaciones descritas en este documento.

b. Depositar los residuos provenientes de los diferentes servicios,en los recipientes acondicionados,según la clase de residuo.

c. No comprimirlas bolsas con los residuos a fin de evitar que se rompan y se generen derrames.

d. Mantenerlos recipientes debidamente tapados.

e. No vaciarlos residuos de una bolsa a otra.

f. Cerrar la bolsa,que contiene los residuos, torciendo la abertura y amarrándola.

g. Eliminarel exceso de aire al cerrarla bolsa,teniendo cuidado de no inhalarlo o exponerse a ese flujo de aire.

h. Sujetar las bolsas porla parte superior y mantenerlas alejadas del cuerpo durante su traslado,evitando arrastrarlas porel suelo.

i. Trasladar y depositar los residuos biodegradables y corrientes o comunes al cuarto de almacenamiento de basura.

j. Lavary desinfectarlos guantes cada vez que transporte ymanipule basuras.

k. Lavar y desinfectar los recipientes correspondientes a cada sección, una vez terminada la laborde trabajo.

l. Asegurar que el recipiente se encuentre limpio y acondicionado nuevamente con la bolsa respectiva para su uso,después del traslado de los residuos.

m. Limpiar y desinfectar el cuarto de almacenamiento, luego de la evacuación de los residuos para su tratamiento o disposición final, por parte de la Divisiónde Planta Física.

n. Desechar de inmediato los guantes en caso de rotura y por ningún motivo deben serreutilizados.

o. Recoger con escoba y recogedor, los fragmentos de vidrio generados por la ruptura de este tipo de materiales, envolver en cartón o papel periódico e introduciren el recipiente correspondiente.

8 MATERIALES E IMPLEMENTOS PARA ELMANEJODE RESIDUOS

- Bolsas plásticas
- Bolsas plásticas de color gris
- Bolsas plásticas de colorverde
- Bolsa azul
- Características:La resistencia de las bolsas debe soportarla tensión ejercida por los residuos contenidos y por su manipulación.
- Canecas plásticas
    - Características:

- Peso y construcción que faciliten el manejo durante la recolección.
- Construidos en material impermeable, de fácil limpieza, con protección al moho y a la corrosión,como plástico,caucho o metal.

- Dotados de tapa con buen ajuste, que no dificulte el proceso de vaciado durante la recolección.

- Construidos en forma tal que, estando cerrados o tapados, no permitan la entrada de agua, insectos o roedores, ni el escape de líquidos por sus paredes o porel fondo.

9 Elementosde protección personal

Son elementos de protección personal las batas, las botas, los guantes, los tapabocas y el gorro desechable, los cuales deben ser usados por el manipuladorde acuerdo a los lineamientos dados en esta guía.

10 DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUOS

Para el caso de residuos de alimentos no consumidos por los usuarios, estos son almacenados en el depósito de residuos de alimentos que serán recogidos diariamente por personal que lo utiliza para la alimentación de animales.

11 Recomendaciones paraelmanejo de líquidos desinfectantes

- Usarguantes,mascarilla y protectorocular para el manejo de estos líquidos.
- Preparar o usar solo la cantidad necesaria en la tarea a realizar,para evitar desperdicio y contaminación.
- Mantenerlos recipientes que contienen desinfectantes perfectamente identificados.
- Mantenerla hoja de seguridad del desinfectante en el sitio donde se maneja.

- Mantener en área restringida los líquidos desinfectantes y respetar las compatibilidades
- en caso que se almacenen con otras sustancias químicas.
- Respetar las diluciones, ya que por debajo de su concentración ordenada no actúan efectivamente y las concentraciones exageradas dañan los elementos y equipos y producen efectos negativos a la salud humana y el medio ambiente.
- Lavar con abundante solución salina y notificar de inmediato en caso de salpicadura en ojos y mucosas.

12 Lavado de manos alterminar la actividad laboral

- ✓ Humedecer manos yantebrazos
- ✓ Aplicar de 3 a 5 cc (equivalente a oprimirdos veces el dispensador)de jabón antimicrobiano líquido.
- ✓ Limpiar debajo de las uñas,con cepillo para lavar uñas.
- ✓ Friccionarlos dedos dela parte más limpia a la más contaminada
- ✓ Frotarlos espacios interdigitales
- ✓ Friccionar enérgicamente palma y dorso de la mano, palma con palma y dorso con palma.
- ✓ Friccionarel antebrazo dela muñeca hasta el codo efectuando movimientos circulares sin retornar.
- ✓ Enjuagar con abundante agua dejándola correrde los dedos a los codos.
- ✓ Secarcon toalla desechable.
- ✓ Aseo ydesinfección del almacenamiento temporal de residuos
- ✓ Descontaminar el área y los recipientes con hipoclorito a 5.000 ppmdurante 20 minutos inmediatamente después de retirar los residuos el gestor autorizado.
- ✓ Procedera realizarel lavado con agua y jabón
- ✓ Desinfectarcon hipoclorito a 5.000 ppmdurante 20 minutos, enjuagar,secar y ordenarlos recipientes con la respectiva bolsa.

- ✓ Vigilar el cumplimiento del plan de fumigaciones como mínimo trimestralmente o cuando la situación lo amerite.
- ✓ Todos los elementos de aseo utilizados deben someterse a descontaminación,limpieza y desinfección después de finalizar la jornada.



POSITIVA
COMPAÑIA DE SEGUROS

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

POSITIVA
CompañíadeSeguros S.A.
N.I.T 860.011.153-6

CERTIFICA

Verificada la base de datos, el empleador: GREY MADELEINE VERDEZA NORIEGA identificado con Nit - 1083458132 se encuentra afiliado en POSITIVA Compañía de Seguros S.A. en riesgos laborales, su estado es ACTIVO desde el 29/09/2022 y su actividad económica principal es 1552101 EXPENDIO A LA MESA DE COMIDAS PREPARADAS, ENRESTAURANTES
con clasederiesgo 1.

Para validar la información emitida en este certificado, visite nuestra página web: www.positivaenlinea.gov.co y seleccione la opción 'VALIDAR CERTIFICADOS'. Ingrese el siguiente código (válido por un mes): 202201020487949.

Dada enBogotá, a los 11 díasdel Mes de DICIEMBRE de 2024

MIS_4_1_3_FR15 v_04

Cordialmente

GERENCIA DE AFILIACIONESYNOVEDADES
POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A.

Impreso por Internet el 30/10/2022 11:52:32 p. m.
BC D C: 30/10/2022 11:52:32 p. m.



ATAPAC
NIT 900732542-6

CONTRATO DEPROVEEDURIA

Los suscritos, a saber, **ATAPAC -** sociedad comercial debidamente constituida por cámara de comercio con registro de matrícula NIT. 900732542-6 del Círculo de Barranquilla, domiciliada En Calle 6 No.11-75 Corregimiento de Campeche Municipio de Baranoa, y representada en este acto por la señora **MARTHA NEREIDA ROA DE SANTIAGO**, mayor de edad, vecino de Corregimiento de Campeche, Municipio de Baranoa, identificado con cédula de ciudadanía N°. **22.635.571** de Sabanalarga (Atlántico), que en adelante se denominará**EL PROVEEDOR; yRESTAURANTE COLONIALCON REGISTRO DE MATRICULA** N° 1083458132-3 sociedad comercial con domicilio en la calle 42 No. 43 – 131 en la ciudad de barranquilla, representada en este acto por **GREY VERDEZANORIEGA** mayor de edad, vecino de la ciudad de barranquilla identificada con la cédula de ciudadanía N°.**1.083.458.132** de barranquilla, que en adelante se denominará **EL CONSUMIDOR**, hemos acordado celebrar el presente contrato de suministro que se regirá por las siguientes cláusulas: **PRIMERA**: **Objeto**. El presente contrato tiene por objeto el suministro periódico (o continuo) por parte del PROVEEDOR de (carnes de aves y tomate,) a favor del CONSUMIDOR, y a cambio de la contraprestación a que éste último se obliga en la cláusula tercera del presente contrato. **SEGUNDA**: **Obligaciones Del Proveedor**. Constituyen obligaciones del proveedor: Primera: Suministrar al CONSUMIDOR los bienes y servicios mencionados en la cláusula primer de este contrato y cualquier otro producto del PROVEEDOR que acuerden por escrito las partes,y con losplazos de entrega que tiene o tenga establecidos el PROVEEDOR; Segunda: Fijar como cuantía mínima de cada pedido la suma de dos millones mensuales ($2.000.000). equivalentesa200 kilos de carne de ave, Y $ 320 . 000 que equivalen a 300 kilos de yuca Esta suma podrá ser modificada por el PROVEEDOR, en



cualquier momento, mediante la sola notificación, por escrito al COMPRADOR; Quinta: Otorgar, a exclusivo criterio del PROVEEDOR, un cupo de crédito al CONSUMIDOR, señalando un límite máximo para sus pedidos; Sexta : Entrenar a los vendedores del CONSUMIDOR mediante explicaciones de un empleado del PROVEEDOR; Séptima: Entregar en préstamo para su uso, con devolución inmediata a personal autorizado del PROVEEDOR, al vencer o darse por terminado el presente contrato, un aviso que se instalará en sitio adecuado del establecimiento del COMPRADOR; Octava: Poner a disposición del CONSUMIDOR varias calcomanías de sus productos, para ser fijadas en sitios adecuados del establecimiento comercial del CONSUMIDOR; Novena: Entregar al CONSUMIDOR el pedido en la calle 42 n 43 - 131; en las fechas que se establezcan, y dependiendo las variedades del suministro, en relación con el embalaje se tendrá en cuenta la preservación de la cadena de frio para impedir el deterioro del producto Décima: A juicio del PROVEEDOR, entregar al CONSUMIDOR muestrarios que periódicamente serán actualizados; Undécima: en la medida de resultar adjudicataria en el proceso de selección correspondiente, se firmara el correspondiente contrato de proveeduría. **TERCERA: Obligaciones Del CONSUMIDOR**. Constituyen obligaciones a cargo del consumidor las siguientes: Primera: El CONSUMIDOR se obliga a adquirir los productos suministrados por el PROVEEDOR a fin de revenderlos, sujetándose a los precios y condiciones fijadas por el PROVEEDOR para la venta al público; Segunda: Pagar de contado el pedido inicial; Tercera: El CONSUMIDOR se obliga a firmar las facturas u otros documentos comerciales que le expida el PROVEEDOR y que correspondan a mercancías efectivamente entregadas, en señal de que acepta la obligación de pagarlos. **CUARTA**: **Naturaleza Del Suministro**. Las partes convienen en que cada suministro constituye una venta en firme, y que en consecuencia, el PROVEEDOR no aceptará devolución alguna de mercancías vendidas en ejecución del presente contrato de suministro, salvo en los casos de artículos con defectos de fabricación advertidos por el



ATAPAC
NIT 900732542-6

CONSUMIDOR y notificados por éste al PROVEEDOR, dentro de los cinco días siguientes a la fecha de entrega de cada suministro. **QUINTA: Duración**. El presente contrato de suministro es de plazo indefinido, pero podrá ser terminado, sin aviso previo, en cualquier momento por incumplimiento de cualquiera de las obligaciones estipuladas o dando aviso escrito a la otra parte con una anticipación de un mes a la fecha en que debaser terminado. **SEXTA: Cesión**. Este contrato no podrá ser cedido sin previa aprobación del PROVEEDOR. **SEPTIMA: Representación**. Ninguna de las obligaciones contenidas en las cláusulas de este contrato generará en ningún caso vínculo adicional entre las partes ni habilitarán al CONSUMIDOR para representar al PROVEEDOR a ningún título. El CONSUMIDOR manifiesta que en el pasado no ha existido entre las partes ninguna clase de vinculación ni se ha celebrado contrato alguno de índole civil, laboral o comercial distintos de los que eventualmente pudo haber celebrado de compra-venta dE algunos de los mismos productos con el PROVEEDOR, con quien no lo une ni ha unido ningún contrato de mandato, comisión ni agencia comercial y que, en consecuencia, carece de autorización o vínculo contractual que le faculte para representar o comprometer de alguna manera al PROVEEDOR, ni para anunciarse como titular de alguna de las dichas calidades. **OCTAVA: Arbitramento**. Las partes convienen que en el evento en que surja alguna diferencia entre las mismas, por razón o con ocasión del presente contrato, será resuelta por un Tribunal de Arbitramento cuyo domicilio será ..... (lugar de ejecución del contrato), integrado por ( ) árbitros designados conforme a la ley. Los arbitramentos que ocurrieren se regirán por lo dispuesto en el Decreto 2279 de 1991, en la Ley 23 de 1991 y en las demás normas que modifiquen o adicionen la materia.

Dirección: Calle 6 Nº. 11-75 Celular 3017391395 -3013954948 Whatsapp 3012530526 Barrio La Arena e-mail. martharoah@gmail.com
Campeche – Batanoa



ATAPAC
NIT
9007325
42-6

En señal de conformidad las partes suscriben el presente documento en dos ejemplaresdel mismo tenor, en la ciudad de Barranquilla, a los Catorce (17) días del mesde abril del año Dos Mil Veintitrés (2024).

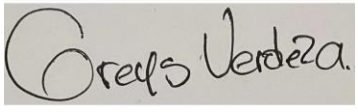


ATAPAC - PROVEEDOR

Nombre: MARTHA NEREIDA

ROA DE SANTIAGONIT.

900732542-6



GREY VERDEZA

NORIEGA

CONSUMIDOR

C.C. N° o NIT 1083458132-3

Dirección: Calle 6 Nº. 11-75 Celular 3017391395 -3013954948 Whatsapp 3012530526 Barrio La Arenae-mail. martharoah@gmail.com
Campeche – Batanoa

CUENTA DE COBRO

GREY VERDEZA NORIEGA
CEDULA 1083458132

DEBE A:

ASOCIACION DE TRABAJADORES AGRARIOS, PISCICOLAS Y ARTESANOS DE CAMPECHE ATAPAC

LA SUMA DE: QUINIENTOS OCHENTA Y DOS MIL PESOS M/L ($ 582.000)

Por concepto de suministro (venta) de 60 kilos 60.000 Gramos de pollo a razón de 9700 kilo.

Se expide la presente en Campeche,
a los 22 días del mes de NOVIEMBRE del año Dos Mil Veinticuatro (2024).

Atentamente,



MARTHA NEREIDA ROA DE SANTIAGO
CEDULA 22.635.571 exp.Sabanalarga
CELULAR 320 7032655
CARGO:SECRETARIA GENERAL ATAPAC

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

Código: MM-GD-SS-F-039

CIUDAD: Barranquilla FECHA: 19/Enero/2024 ACTA N°:

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [X] Cafetería [ ] Panadería [ ] Frutería [ ]
Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud Distrital

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Verdeza Noriega Grey Madeleine
*CÉDULA / NIT: 1.083.458.132 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 08001108345813 2
*NOMBRE COMERCIAL: Restaurante Colonial INN.
*DIRECCIÓN: Calle 82 # 43-131 MATRICULA MERCANTIL: 820.801
*DEPARTAMENTO: Atlantico *MUNICIPIO: Barranquilla
Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otro [ ] Cuál: Rosario Centro
TELÉFONOS: 3117161210 FAX:
CORREO ELECTRÓNICO: Verdezagreys@gmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO: Verdeza Noriega Grey Madeleine
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1.083.458.132
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Verdeza Noriega greys@gmail.com
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1.083.458.132
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle 82 # 43-131
*DEPARTAMENTO: Atlantico *MUNICIPIO: Barranquilla
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 6:00am - 6:00 p.m *NÚMERO DE TRABAJADORES: 5

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	Día/Mes/Año			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
	18/04/2023	FAVORABLE			%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERES EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS

Powered by CamScanner

1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*	2	(1)	0	Las instalaciones no son adecuadas para la pecuneria Lógica	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	2✓	1	0		C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	2✓	1	0		C

1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	(4)	2	0	Habilitables en el hotel	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	A	AR	I	**HALLAZGOS**	
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	5✓	2,5	0		C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	7✓	3,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	A	AR	I	**HALLAZGOS**	**CRÍTICO**
3.1	**Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	7✓	3,5	0		C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2	(1)	0	Los soportes no se evidencian	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7✓	3,5	0		C

Powered by CamScanner

3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	4	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 634 y 635 de 2013.)*	5	2,5	0	Compras diarias los perecederos. Bodega para no perecederos. C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	9	[redacted]	0	C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	7	3,5	0	Congelador C

21

4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	4	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta
5	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	7	3,5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	4	2	0	C

Powered by CamScanner

5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	4	2	0	Reciclados para arroniales los evityan diariamente	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9		0		C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	7	3,5	0		C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	0	no se evidencian, pero si realizan la actividad diariamente.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				31	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
92%	FAVORABLE ✓	90-100% ✓
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No X | Cuál:

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

BARRANQUILLA

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

Powered by CamScanner

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 19 del mes de Enero del año 2024 en la Ciudad de Barranquilla.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Betty Lon Jumb	NOMBRE:
CÉDULA: 22434296	CÉDULA:
CARGO: Tecnico de Salud	CARGO:
INSTITUCIÓN: Salud publica	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: OREY Verdezia.	NOMBRE:
CÉDULA: 1093459132.	CÉDULA:
CARGO: Administradora	CARGO:

Fundación Litoral Atlántico NIT: 900.668.478-9
(Certificado personal e intransferible)

FUNDACIÓN LITORAL ATLÁNTICO

Registro como Entidad sin Ánimo de Lucro. Resolución 35378. NIT 900.668.478-9. Celular WhatsApp **300 8091434** Educación para el Trabajo y el Desarrollo Humano. Desarrollo de Habilidades y Competencias Laborales. Salud Pública Radicado 20160930001911. Resolución # 24 de octubre 30 de 2015 de la Secretaría de Salud Santa Lucía.

CERTIFICA QUE

MARIA DELA CONCEPCION MARENCO MERCADO C.C 32.888.696

Código WH-03278

PARTICIPÓ DEL CURSO VIRTUAL SOBRE

"MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS - BPM"

Legislación Colombiana Vigente. Resolución 2674 de 2013. Con una intensidad de 10 horas

Este certificado acredita que su poseedor conoce sobre el correcto manejo, preparación, almacenamiento, transporte o entrega de alimentos, ya que recibió la formación correspondiente de acuerdo con las normas vigentes que rigen las Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos en la República de Colombia, tales como Ley 1220 de 2008 y Resolución 2674 de 2013, y además los Estándares Internacionales como ISO 22000 y el Sistema HACCP, lo cual lo habilita como idóneo Manipulador de Alimentos. Ante la certeza o sospecha de padecer una enfermedad digestiva, nasofaríngea, infectocontagiosa o infección de la piel, el presente Manipulador de Alimentos debe ponerlo inmediatamente en conocimiento de los responsables de su lugar de trabajo y abstenerse de realizar cualquier actividad en la producción de servicios de alimentación.

DADO EN (BARRANQUILLA) EL DIA DE HOY 18 DE NOVIEMBRE 2024

Válido en todo el Territorio Nacional de acuerdo con la normatividad Vigente en Colombia,por un Año hasta el 17 de NOVIEMBRE 2025

BPM
Buenas Prácticas de Manufactura

Luis Carlos García Medina

Director

ORIGINAL

"MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS - BPM"
Legislación Colombiana Vigente. Resolución 2674 de 2013. Con una intensidad de 10 horas

Fundación Litoral Atlántico NIT: 900.668.478-9
(Certificado personal e intransferible)

FUNDACIÓN LITORAL ATLÁNTICO

Registro como Entidad sin Ánimo de Lucro. Resolución 35378. NIT 900.668.478-9. Celular WhatsApp **300 8091434** Educación para el Trabajo y el Desarrollo Humano. Desarrollo de Habilidades y Competencias Laborales. Salud Pública Radicado 20160930001911. Resolución # 24 de octubre 30 de 2015 de la Secretaría de Salud Santa Lucía.



CERTIFICA QUE

YEISON FONTALVO C.C 8.792.423

Código WH-03279

PARTICIPÓ DEL CURSO VIRTUAL SOBRE

"MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS - BPM"

Legislación Colombiana Vigente. Resolución 2674 de 2013. Con una intensidad de 10 horas

Este certificado acredita que su poseedor conoce sobre el correcto manejo, preparación, almacenamiento, transporte o entrega de alimentos, ya que recibió la formación correspondiente de acuerdo con las normas vigentes que rigen las Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos en la República de Colombia, tales como Ley 1220 de 2008 y Resolución 2674 de 2013, y además los Estándares Internacionales como ISO 22000 y el Sistema HACCP, lo cual lo habilita como idóneo Manipulador de Alimentos. Ante la certeza o sospecha de padecer una enfermedad digestiva, nasofaríngea, infectocontagiosa o infección de la piel, el presente Manipulador de Alimentos debe ponerlo inmediatamente en conocimiento de los responsables de su lugar de trabajo y abstenerse de realizar cualquier actividad en la producción de servicios de alimentación.

DADO EN (BARRANQUILLA) EL DIA DE HOY 18 DE NOVIEMBRE 2024

Válido en todo el Territorio Nacional de acuerdo con la normatividad Vigente en Colombia,por un Año hasta el 17 de NOVIEMBRE 2025

BPM
Buenas Prácticas de Manufactura

Luis Carlos García Medina

Director

ORIGINAL

"MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS - BPM"
egislación Colombiana Vigente. Resolución 2674 de 2013. Con una intensidad de 10 horas