



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

FORMATO

VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO CONDICIONES SANEAMIENTO BÁSICO EN LOS MÓDULOS DE PLAZAS DE MERCADO

PLAZA DE MERCADO: Kennedy

FECHA: 29-12-20

MÓDULO N° 130-200

Parámetro de Cumplimiento

Conforme

Acéptase

No cumple

Observaciones
Mejoras requeridas o
sustentación No Aplica

Edificación e instalaciones

Localización y diseño en óptimas condiciones. Humedad, Cableado no expuesto.
Estantes en condiciones óptimas de exhibición.
Prepara/ exhibe alimentos en superficies limpias, lavables, no porosas.
Almacena alimentos en muebles, estibas que los aislen del piso.
Los alimentos que lo requieren están refrigerados y/o congelados.
Alimentos con excelente presentación y calidad.
Los productos y demás elementos están organizados adecuadamente dentro del módulo.
Módulos libres de elementos en desuso y almacenamiento de objetos que no correspondan a la preparación y exhibición de alimentos.

10

5

3

comple

Instalaciones sanitarias adecuadas (lavamanos comunes con sistema de accionamiento no manual, avisos de buen lavado de manos, dotados con elementos básicos de aseo (papel, jabón)

20

10

2

comple

Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo).

30

15

5

comple

Suministro y calidad de agua potable (Lavado de tanque)

15

8

2

comple

Manejo de residuos sólidos y líquidos:

Canecas con tapa y suficientes para disponer
Separa los residuos sólidos correctamente
Dispone adecuadamente los Aceites Vegetales Usados.
Diligencia registro individual de residuos AVU
Realiza jornadas de aseo y limpieza del módulo.
Shut de basuras en buen estado de limpieza y orden

10

5

3

N/A

Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.

10

5

3

Soporte documental del saneamiento y de los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.

5

3

2

comple

TOTAL

100

55

20

Uniforme

Uniforme en buena condición (limpio, sin rotos, colores claros)

5

3

2

comple

Calzado cerrado y resistente.

5

3

2

comple

Sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.

5

3

2

Certificado vigente de manipulación de alimentos

5

3

2

Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padecer enfermedad infectocontagiosa).

5

3

2

Registro sanitario favorable de sus proveedores (Obligatorio para cárnicos/pescados).

5

3

2

N/A

Uñas limpias y sin esmalte. No usa joyas como anillos, relojes, pulseras, entre otros. Realiza higiene de manos para manipular alimentos periódicamente. Quien recibe dinero o atiende al público NO manipula los alimentos ó toma medidas para evitar contaminar los productos con el dinero.

5

3

2

comple

Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).

5

3

2

comple

Usa elementos de protección personal: Cofia, Tapabocas, Guantes

5

3

2

comple

Nombre y firma referente ambiental/gerente/asistente

Nombre, firma y actividad comerciante

Yasmy Franco + Lady Riano

Edelmira Guerrero

Si el cumplimiento afecta la inocuidad de los alimentos, debe aplicarse medida sanitaria de seguridad que impida seguir haciendo la actividad



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

FORMATO

VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO CONDICIONES SANEAMIENTO BÁSICO EN LOS MÓDULOS DE PLAZAS DE MERCADO

PLAZA DE MERCADO: Kennedy

FECHA: 30-12/24 MÓDULO N° 130 - 260

Parámetro de Cumplimiento		Conforme	Aceptable	Crítico	Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica
Edificación e instalaciones	Localización y diseño en óptimas condiciones. Hermelización, sin humedad, Cableado no expuesto. Estantes en condiciones óptimas de exhibición. Prepara/ exhibe alimentos en superficies limpias, lavables, no porosas. Almacena alimentos en muebles, estibas que los aislen del piso. Los alimentos que lo requieran están refrigerados y/o congelados. Alimentos con excelente presentación y calidad. Los productos y demás elementos están organizados adecuadamente dentro del módulo. Módulos libres de elementos en desuso y almacenamiento de objetos que no correspondan a la preparación y exhibición de alimentos.	10	5	3	Comple.
	Instalaciones sanitarias adecuadas (lavamanos comunes con sistema de accionamiento no manual, avisos de buen lavado de manos, dotados con elementos básicos de aseo (papel, jabón)	20	10	2	Comple.
Saneamiento	Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo).	30	15	5	Comple.
	Suministro y calidad de agua potable (Lavado de tanque)	15	8	2	Comple.
	Manejo de residuos sólidos y líquidos: Canecas con tapa y suficientes para disponer Separa los residuos sólidos correctamente Dispone adecuadamente los Aceites Vegetales Usados. Diligencia registro individual de residuos AVU Realiza jornadas de aseo y limpieza del módulo. Shut de basuras en buen estado de limpieza y orden	10	5	3	Comple.
	Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.	10	5	3	Comple.
	Soporte documental del saneamiento y de los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.	5	3	2	Comple.
	TOTAL	100	55	20	
Unif. Norm.	Uniforme en buena condición (limpio, sin rotos, colores claros) Calzado cerrado y resistente.	5	3	2	Comple.
Manipulación de Alimentos	Sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.	5	3	2	Comple.
	Certificado vigente de manipulación de alimentos	5	3	2	Comple.
	Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padecer enfermedad infectocontagiosa).	5	3	2	Comple.
	Registro sanitario favorable de sus proveedores (Obligatorio para cármicos/pescados).	5	3	2	N/A
	Uñas limpias y sin esmalte. No usa joyas como anillos, relojes, pulseras, entre otros. Realiza higiene de manos para manipular alimentos periódicamente. Quien recibe dinero o atiende al público NO manipula los alimentos ó toma medidas para evitar contaminar los productos con el dinero.	5	3	2	Comple.
	Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).	5	3	2	Comple.
	Usa elementos de protección personal: Cofia, Tapabocas, Guantes	5	3	2	

Nombre y firma referente ambiental/gerente/asistente

Nombre, firma y actividad del comerciante

Yasmy Franco / Lady Riaño

[Firma]

*Incumplimiento afecta la inocuidad de los alimentos, debe aplicarse medida sanitaria de seguridad que impida seguir ejerciendo la actividad