FECHA REALIZACION: 17 FEBRERO 2025

AUTOEVALUACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES

Fecha de aprobación 09 de Octubre de 2023	*Versión*	*1*

¿A qué establecimientos aplica?

La presente lista de chequeo puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes para los establecimientos comerciales como conglomerado comercial, áreas húmedas y piscinas, almacenes por departamentos, establecimientos comerciales de compra y venta de artículos, oficinas, iglesias, centros de culto, conventos y similares, parqueaderos, salones de juego, casinos, cinemas, teatros y similares, coliseos y afines, baños publicos, gimnasios, sex shop.

Requisitos a evaluar	CUMPLIMIENTO		¿Qué me falta por cumplir?
	Cumplo	No Cumplo	
1. Documentación Ley 9 de 1979 y Decreto 780 de 2016			
Cuenta con documentos de limpieza y desinfección para las áreas, ambientes y equipos (procedimientos, planillas, hojas de datos de seguridad, concentraciones y registros). ***Art. 102 y 207 de la Ley 9 de 1979, Artículo 2.8.8.1.4.7 Decreto 780 de 2016, Art 8. Ley 55 de 1993***	X		
Tiene documentado el manejo y gestión integral de los residuos sólidos generados. ***Decreto Único 1077 de 2015, Artículo 2.3.2.2.2.2.16 Obligaciones de los usuarios para el almacenamiento y la presentación de residuos sólidos, Parágrafo; Artículo 2.3.2.2.3.92., Gestión diferencial de residuos aprovechables; Artículo 2.3.2.5.4.2. Deberes de los usuarios***	X		
Documentar las medidas y procedimientos para el control o eliminación de vectores y roedores. ***Decreto 780 de 2016. Artículo 2.8.8.1.4.7.*** *Si el establecimiento realiza la comercialización de colchones y colchonetas, tener presente la Resolución 1842 de 2009 Artículo 8 numeral f. Todos los establecimientos donde se comercialicen colchones y colchonetas deberán contar con el debido Plan de control de Vectores. Así mismo deberán realizar control de artrópodos y roedores con una frecuencia mínima de seis (6) meses.* *Recuerde que en caso de requerir medidas de control, la empresa contratada para ejecutar el programa de control de plagas debe contar con concepto sanitario favorable expedido por la Secretaría Distrital de Salud, el cual se puede consultar en el enlace http://saludambiental.saludcapital.gov.co/quimicos_conceptos*	N/A		

2. Condiciones locativas Ley 9 de 1979 y Decreto 780 de 2016

El establecimiento esta ubicado en terreno de fácil drenaje, alejado de botaderos de basura, aguas estancadas, criaderos de insectos y roedores, mataderos, cementerios y en general, a focos de insalubridad e inseguridad, zonas de riesgo que ofrezcan peligro de inundación erosión ***Art 160, 162,163 Ley 9 de 1979***	X		
Las entradas principales a la edificación y a sus ambientes interiores cuentan con fácil acceso para las personas y en especial de las personas en condicion de discapacidad ***Art 40 Resolución 14861 de 1985***	X		
En el establecimiento, la clase y calidad de materiales que cubren los pisos, son sólidos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales y uniformes, de manera que ofrezcan continuidad para evitar tropiezos y accidentes, nivelados para facilitar el drenaje ***Art 92, 193, 194 Ley 9 de 1979.*** *Si su establecimiento expende alimentos y bebidas alcohólicas , tener presente el Artículo 249 de la Ley 9 de 1979, literales b y c., así como la lista de chequeo 20 - Autoevaluación expendio de alimentos y bebidas. Para bebidas alcoholicas en especifico seguir marco normativo -* ***Decreto 1686 de 2012)***	X		
En el establecimiento, la clase y calidad de materiales que cubren las paredes y techos son sólidos, de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales (Art 195 Ley 9 de 1979). Si su establecimiento expende alimentos y bebidas alcohólicas , tener presente el Artículo 249 de la Ley 9 de 1979, literales b y c., así como la lista de chequeo 20 - Autoevaluación expendio de alimentos y bebidas. Para bebidas alcoholicas en especifico seguir marco normativo. ***Decreto 1686 de 2012.***	X		
Las redes e instalaciones eléctricas como interruptores, reguladores, lámparas y demás equipos o elementos utilizados para iluminación en áreas específicas están construidas, instaladas, mantenidas, accionadas, señalizadas y protegidas, de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión ***Art 117 Ley 9 de 1979***	X		

La ventilación natural o artificial en cada area o ambiente, garantiza el suministro y recirculación de aire, en forma permanente acorde al uso. **Articulos 109, 196, 197 Ley 9 de 1979** Si su establecimiento conglomera varias actividades comerciales, como por ejemplo un centro comercial, recuerde tener presente el Artículo 101 de la Ley 9 de 1979. Además, si tiene manipulación de alimentos, tener presente el Artículo 249 de la Ley 9 de 1979, literal d.	X		
La iluminación natural o artificial observada en cada area o ambiente, es suficiente y adecuada en cantidad para su uso **Articulos 105, y 196 Ley 9 de 1979.** Si su establecimiento realiza la manipulación de alimentos, tener presente el literal d del Artículo 249 Ley 9 de 1979, así como la lista de chequeo 20 - Autoevaluación expendio de alimentos y bebidas. Para bebidas alcoholicas en específico seguir marco normativo - **Decreto 1686 de 2012.**	X		
Almacena de forma segura, los insumos, elementos y equipos (incluyendo los elementos y productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección). **Artículos 102, 121, 130 Ley 9 de 1979**	X		
Si el establecimiento cuenta con piscina, tener en cuenta lo establecido en la normatividad **Ley 1209 de 2008 y el Decreto 780 de 2016 Título 7, del artículo 2.8.7.1.1.1 al Artículo 2.8.7.3.1.**	N/A		

3. Saneamiento Básico Ley 9 de 1979 y Decreto 780 de 2016

Abastecimiento de agua

El establecimiento se encuentra conectado a la red del sistema de acueducto u otro sistema alternativo, y garantiza el suministro y acceso a agua potable **Artículos 69, 165, 176 y 178 Ley 9 de 1979**	X		
Las instalaciones interiores para suministro estan diseñadas y construidas para su funcionamiento normal con dotación de servicio continuo y presión suficiente de servicio en todos los sitios de consumo **Artículos 165, 175, 180 y 183 Ley 9 de 1979, Art 10 numeral 2 Decreto 1575 de 2007**	X		

Como medida de contingencia, el establecimiento cuenta con tanque (s) para el almacenamiento de agua potable, debidamente protegidos de contaminantes externos, impermeables, no presentan infiltraciones, cuentan con medios que permiten el ingreso para su mantenimiento, están ubicados en áreas que permiten el lavado y desinfección y con capacidad suficiente para garantizar el suministro en la totalidad de sus instalaciones. *Si el establecimiento cuenta con tanque (s) para el almacenamiento de agua potable, recuerde que debe realizar el lavado y desinfección de los mismos y de las redes de distribución internas, como mínimo cada seis (6) meses o cuando estén visiblemente sucios.* ***Art 10 Decreto 1575 de 2007***	X		
Servicios Sanitarios			
El establecimiento mantiene en buen estado de presentación, orden, aseo y limpieza. ***Artículo 84. a y Artículo 207 Ley 9 de 1979***	X		
El establecimiento cuenta con servicios sanitarios (lavamanos, sanitarios, ducha (por ejemplo gimnasios o baños publicos, etc), en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección, suficientes de acuerdo a la capacidad demandada y suministra la dotación de elementos de aseo personal (jabón, papel higiénico, medio de secado de manos, entre otras). ***Artículo 188 Ley 9 de 1979, Artículo 50 Resolución 14861 de 1985***	X		
Los aparatos o artefactos sanitarios (lavamanos, sanitarios, duchas (por ejemplo gimnasios o baños publicos, etc) o zonas húmedas como saunas o Jacuzzis deben funcionar, de tal manera que se asegure su permanente limpieza en cada descarga o uso, garantizando las condiciones de limpieza y desinfección ***Artículos 185 y 186 Ley 9 de 1979.***	X		
Aguas Residuales			
Las aguas residuales generadas por el establecimiento son vertidas al alcantarillado u otro sistema alternativo. ***Artículos 14, 36 Ley 9 de 1979***	N/A		
Las instalaciones para evacuación de residuos líquidos están diseñadas y construidas para que permitan escurrimiento, eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red pública al interior, no permitan el vaciamiento, el escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías y se evite la conexión o interconexión con tanques de almacenamiento y redes de distribución de agua potable. ***Artículos 14, 36, 160, 166, 177 y 194 Ley 9 de 1979***	X		

Ninguno de los aparatos sanitarios (lavamanos, sanitarios, pocetas, duchas, etc.) produce durante su funcionamiento apozamiento por contraflujo ***Artículos 179 y 186 Ley 9 de 1979***	X		
Residuos			
Cuenta con una correcta separación y clasificación de los residuos generados de acuerdo con los servicios y actividades realizadas, en recipientes a) Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables. b) Color blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón. c) Color negro para depositar los residuos no aprovechables ***Artículo 23 Ley 9 de 1979, Decreto 1077 de 2015 Artículo 2.3.2.2.2.2.16. numeral 2., Resolución 2184 de 2019 Artículo 4.***	X		
Se tienen ubicados de manera estrategica, suficientes recipientes para la separación (de material rigido, que facilita su limpieza y desinfección), con sus respectivos recipientes no retornables (bolsas), para el depósito y/o acopio inicial de los residuos generados, rotuladas de acuerdo con el código de colores vigente (Resolucion 2184 de 2019) y de capacidad suficiente. a) Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables. b) Color blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón. c) Color negro para depositar los residuos no aprovechables ***Ley 9 de 1979. Artículo 199, Decreto 1077 de 2015 Artículo 2.3.2.2.2.2.16. numeral 2., Resolución 2184 de 2019 Artículo 4.***	X		
Los recipientes son desocupadas con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, presencia de insectos y roedores, entre otros y se realiza el movimiento interno de residuos con frecuencias establecidas ***Ley 9 de 1979. Artículo 28***	X		
Garantiza la entrega y reposicion de los elementos de proteccion individual para garantizar la gestion interna de los residuos. ***Decreto 1077 de 2015 Artículo 2.3.2.2.2.2.16. Paragrafo***	X		

El establecimiento de acuerdo a sus condiciones de operación, índices de generación de residuos, o si es usuario agrupado del servicio público de aseo, debe contar con una unidad de almacenamiento de residuos sólidos que cumpla como mínimo con los siguientes requisitos. *- Materiales que cubran las paredes, techos y pisos son sólidos, de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales.* *- Sistemas que permitan la ventilación, tales como rejillas o ventanas, y de prevención y control de incendios, como extintores y suministro cercano de agua y drenaje* *- Barreras para evitar el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras clases de vectores, y que impida el ingreso de animales domésticos.* *- Adecuada ubicación y acceso restringido* *- Tener recipientes de almacenamiento de residuos sólidos para realizar su adecuado clasificación y presentación* *- Mantener aseadas, desinfectadas y fumigadas las unidades de almacenamiento, atendiendo los requisitos y normas para esta última actividad* ***Ley 9 de 1979 Artículos 23, 24, 28, 198, 199, Decreto 1077 de 2015 Artículo 2.3.2.2.2.2.16. numerales 1, 4 y 6***	X		
Cuenta con un ambiente adecuado para para lavado de implementos de aseo y espacio suficiente para colocación de escobas, traperos, jabones, detergentes y otros implementos usados con el mismo propósito ***Art. 207 de la Ley 9 de 1979***	X		
Hacer la presentacion y entrega de los residuos, en la fecha y hora establecida, a la ruta de recolección, transporte, barrido y limpieza de la zona ***Ley 9 de 1979 Artículos 29, 32, 167, Decreto 1077 de 2015 Artículo 2.3.2.2.2.2.16. numerale 3, 5, 7***	X		
Comercialización de productos (Colchones, juguetes, otros)			
Las áreas de almacenamiento, tanto de materias primas como de productos terminados deben permanecer libres de humedad ***Resolución 1842 de 2009. Capitulo II articulo 8 numeral d., Ley 09 de 1979 Articulo 548***	X		
Los productos o insumos no se almacenan directamente en el piso, a la intemperie o cerca de cualquier fuente de contaminación ***Resolución 1842 de 2009: Capitulo II articulo 8 - paragrafo, Ley 09 de 1979 Articulo 548***	X		

Los productos terminados que permanecen en exhibición, se mantienen en adecuadas condiciones de aseo y de presentación, evitando la acumulación de polvo en los mismos. **Resolución 1842 de 2009: Capitulo II articulo 8 numeral e., Ley 09 de 1979 Articulo 548**	X	
Los productos o artículos para la comercialización (por ejemplo juguetes) cumplen con los requisitos de empaque, etiquetado y documentacion establecida. **Resolucion 686 de 2018**	N/A	
En caso de comercializar colchones y colchonetas se cuenta con el concepto higiénico sanitario vigente del fabricante de colchones y colchonetas **Resolución 1842 de 2009: Capitulo II articulo 9, Ley 09 de 1979 Articulo 548**	N/A	
Prevención del riesgo		
El establecimiento cuenta con puertas de salida suficientes y de características apropiadas para facilitar la evacuación del personal en caso de emergencia o desastre, las cuales no podrán mantenerse obstruidas o con seguro durante las jornadas de trabajo. Las vías de acceso a las salidas de emergencia estarán claramente señalizadas. **Art 96 Ley 9 de 1979**	X	
Las áreas de circulación están claramente demarcadas, para el tránsito seguro de las personas y están provistas de la señalización adecuada y demás medidas necesarias para evitar accidentes. **Artículos 93, 94, 95, 96, 203, 206, 234, 236 de la Ley 9 de 1979, Resolución 14861 de 1985. Artículo 52**	X	
Las escaleras, rampas y areas de circulación están claramente demarcadas, para el tránsito seguro de las personas y están provistas de la señalización adecuada y demás medidas necesarias para evitar accidentes (cuentan con pasamanos y están revestidas de material antideslizantes). **Artículos 94 y 206 de la Ley 9 de 1979Art 47 y 48 Resolucion 14861 de 1985**	X	
Contar con extintores o gabinetes contra incendios cargados, debidamente señalizados y en perfecto estado de funcionamiento. **Artículo 205 de la Ley 9 de 1979 y Art. 54 Resolución 14861 de 1985.**	X	
Contar con Botiquin de primeros auxilios **Artículo 127 de la Ley 9 de 1979 y Resolución 705 de 2007.**	X	

4. Residuos Peligrosos Ley 9 de 1979 y Decreto 780 de 2016

Si el establecimiento genera residuos peligrosos, es importante tener presente el Decreto 780 de 2016, Título 10. Gestión Integral de los residuos generados en la atención de salud y otras actividades, Artículo 2.8.10.2., y siguientes, así como la Resolución 1164 de 2002 Manual de Procedimientos para la Gestión Integral de los residuos hospitalarios y similares. El Decreto compilatorio 1076 de 2015 Título 6, Capítulo 1, Sección 1, Artículo 2.2.6.1.1.1 y siguientes.	N/A

5. Prevención del consumo de tabaco Ley 9 de 1979 y Decreto 780 de 2016

Se cumple con las disposiciones establecidas en la Ley 1335 sobre espacios libres de humo de acuerdo a lo establecido en la lista de Autoevaluación No. 14 para el cumplimiento de la Ley 1335 de 2009. Sobre disposiciones por medio de las cuales se previenen daños a la salud de los menores de edad, la población no fumadora y se estipulan políticas públicas para la prevención del consumo del tabaco y el abandono de la dependencia del tabaco del fumador y sus derivados en la población colombiana	X

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

FECHA REALIZACION 17 FEBRERO 2025

AUTOEVALUACIÓN PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

¿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 paralos establecimientos que preparan alimentos como: restaurantes, comidas rápidas, cevicherías, panaderías, pastelerías, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías ycatering. 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		¿Qué me falta por cumplir?
	Cumplo	No Cumplo	
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 (Resolución 2674/2013, Artículo 1.2 Artículo 32, Numerales. Artículo 33, Numeral 8)	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.* *(Resolución 2674 Artículo 2)*	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.* *Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje.* *(Resolución 2674/2013, Artículo 7,Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3)*	X		
Drenajes: *Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.* *(Resolución 2674/2013, Artículo 7,Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 39)*	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 quefavorezcan el ingreso de plagas al establecimiento. En caso de contar con falsos techos, estos deben ser construidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso ala cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación.* *(Resolución 2674/2013, Artículo 7,Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3)*	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 materias extrañas y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos.* *(Resolución 2674/2013, Artículo 7,Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33,Numeral 4)*	X		
Puertas: *Son resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño impide el ingreso de plagas al establecimiento.* *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33,Numeral 4)*	X		
Iluminación: *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).* *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33,Numeral 4)*	X		
Instalaciones sanitarias: *Se dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario,vestidores y casilleros en cantidad suficiente (conrespecto 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.* *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Artículo 32)*	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. *(Resolución 2674/2013, Artículos 6,32)*	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 actividady antes de iniciar las labores diarias?	X		
Equipos y utensilios			
¿Cuenta con los equipos y utensilios diseñados, construidos, instalados y mantenidos para evitar la contaminación del alimento y son de fácil limpieza y desinfección?¿Los materiales en que están construidos 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? *(Resolución 2674/2013, Artículos 8, 9 y 10, Artículo 34)*	X		
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.* *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, 9 y 10, 34. 35, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013*	X		

Dotación: *El establecimiento provee la dotación y vestimenta de trabajo al personal manipulador, de color claro, con cierre, cremallera o broche (no botones). El calzado es cerrado, de material resistente e impermeable.* *Cuando es necesario, el manipulador mantiene el cabello cubierto totalmente y usa tapabocas dependiendo del riesgo de contaminación del alimento, según la actividad que realiza.* *El manipulador de alimentos no sale ni ingresa al establecimiento con la vestimenta de trabajo durante la jornada laboral. Previo al inicio de sus actividades, se retiran todos los objetos que puedan caer en los alimentos, equipos o utensilios, como joyas, relojes u otros accesorios.* *Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.*	X	
Lavado de manos: *Los manipuladores de alimentos se lavan con agua y jabón desinfectante las manos, antes de iniciar sus labores, después de retirarse del áreade trabajo y en cualquier ocasión donde las manos se puedan ensuciar o contaminar.* *Los guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos (lavado y desinfección).* *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10,11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35,Numeral 5 y 7).*	X	
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 descongeladasgradualmente previo al uso y no son recongeladas. *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.* *Decreto 561 de 1984, Artículo 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5, Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.* *Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 012. 834 y 835 de 2013.*	X		
Contaminación cruzada: *Los procedimientos como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir,secar, entre otros, se realiza de manera tal que se protegen los alimentos y las materias primas de la contaminación.* *Durante las etapas de refrigeración, congelación y cocción se garantiza que los tiempos de espera y las variaciones de temperatura no alteran o contaminan los alimentos.*	X		
El establecimiento previene la contaminación de los alimentos precocidos o aquellos que están listos para ser servidos (crudos o cocinados), por contacto directo o indirecto con materias primas crudas que no hayan sido lavadas y desinfectadas. *En caso de emplear hielo que entre en contacto directo con los alimentos, este es elaborado con agua potable.* *Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas o elementos contaminados, se lavan y desinfectan antes de ser usados nuevamente.* *Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7;Artículo 20, Numeral 5, Artículo 35,Numeral 4.*	X		

Manejo de temperaturas: *Los alimentos que requieren cocción alcanzan una temperatura mayor de 60°C.* *Los alimentos que requieren refrigeración y/o congelación, se mantienen a las temperaturas exigidas por la normatividad sanitaria vigente, según el tipo de producto. Una vez descongelado el alimento, estos no son recongelados o refrigerados. Cuando se requiere esperar entre una actividad y otra, el alimento se mantiene protegido, garantizando que se conserve a temperaturas mayores a 60°C, no mayoresde 4°C +/- 2, según el tipo de alimento.* *Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.*	X
Condiciones de almacenamiento: *Los envases que están en contacto con el alimento se almacenan en un sitioexclusivo para este fin, en condiciones higiénicas y protegidos, de manera que se evite su contaminación. Las materias primas e insumos que requieren ser almacenados antes de ser usados para la preparación, se almacenan en sitios que aseguran su protección de la contaminación y alteración. No se almacenan sustancias peligrosas en la cocina, en áreas de preparación de alimentos, ni en áreas de almacenamiento de las materias primas.* *Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.*	X
Educación y capacitación	
El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos, tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales y contiene temas relacionadoscon 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 porla autoridad sanitaria. Los manipuladores implementan el plan y toman las acciones en el momento que se requiera. Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.	X

Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: *El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan. Los productos químicos para la limpieza y desinfección se almacenan en sitios diferentes a las áreas de almacenamiento, preparación y servido de alimentos, y están debidamente rotulados e identificados. Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realizan en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos.* *Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.*	X		
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. Abastecimiento o suministro de agua potable* *El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento.* *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26)*	X		
Ley 1335 de 2009: Disposiciones por medio de las cuales se previenen daños a la salud de los menores de edad, la población no fumadora y se estipulan políticas públicas para la prevención del consumo del tabaco y el abandono de la dependencia del tabaco del fumador y sus derivados en la población colombiana. **Ver lista de chequeo para ley 1335**	X		