Miércoles 18-06-2025 - Waldorf

AUTOEVALUACIÓN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS Y UNIVERSIDADES

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

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

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

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

5. Condiciones de seguridad Deberá cumplirse lo establecido en la Ley 9 de 1979, en cuanto a:	Botiquín de primeros auxilios señalizado y dotado, ubicado en un lugar de fácil acceso y disponible.	✓			
	Cuenta con un área para prestación de primeros auxilios.	✓			
6. Condiciones de servicios de preparación de alimentos y servicios de refrigerios.	Para el caso que el establecimiento cuente con este servicio deberá cumplir con lo establecido en la lista de chequeo No. 13 Autoevaluación preparación de alimentos. Este instrumento debe ser aplicado por los establecimientos que preparan alimentos como: restaurantes, comidas rápidas, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías y catering.	✓			
7. 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. Todos los establecimientos deben cumplir con esta ley, ver lista de chequeo No 14 Autoevaluación Ley 1335 de 2009	✓			

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

Miercoles 18-06-2025 - Waldor F

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 yca-tering. 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, Nume-ral 8)	✓		
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 Articulo 2)*	✓		
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)*	✓		
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)*	✓		

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)*	✓		
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)*	✓		
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)*	✓		
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)*	✓		
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)*	✓		

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)*	✓		
¿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?	✓		
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?	✓		
¿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)*	✓		
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*	✓		

Personal manipulador de alimentos			
Estado de salud: *Se implementan las medidas preventivas y correctivas para evitar la contaminación de los alimentos por parte de personal que tenga alguna afección de salud (heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea).* *Algunas de las medidas que se pueden implementar son: cambio de actividad o envío del manipulador a reconocimiento médico para ser evaluado;y así evitar el contacto entre los productos yel manipulador de alimentos que padece o es portador de una enfermedad que pueda ser transmitida a los alimentos.* *(Resolución 2674/2013, Artículo 11;Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14,Numeral 12)*	V		
Reconocimiento médico: *El establecimiento cuenta con los certificados médicos de los manipuladores, en loscuales consta su aptitud para manipular alimentos; deben tener una vigencia máxima de un año a partir de su realización.* *Según la valoración del médico al manipulador, en caso de ser necesario, se cuenta con resultados de laboratorio clínico u otros que sean necesarios para establecer la aptituddel manipulador, en caso de que se sospeche de enfermedad trasmisible a los alimentos.* *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	V		
Prácticas higiénicas			
Higiene personal: Todos los manipuladores mantienen las uñas cortas, limpias y sin esmalte, no consumen alimentos o bebidas, no fuman o escupen en las áreas donde sean manipulados los alimentos. Las personas encargadas de la preparación o el servido de los alimentos, no manipulan dinero simultáneamente. Al servir los alimentos, se realiza con utensilios de material sanitario y en ningún momento se tiene contacto del alimento con las manos.	V		

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.*	✓		
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)*	✓		
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.	✓		

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*	✓		
Contaminación cruzada: *Los procedimientos como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir,secar, entre otros, se realiza de manera tal que se protegen los alimentos y las materias primas de la contaminación.* *Durante las etapas de refrigeración, congelación y cocción se garantiza que los tiempos de espera y las variaciones de temperatura no alteran o contaminan los alimentos.*	✓		
El establecimiento previene la contaminación de los alimentos precocidos o aquellos que están listos para ser servidos (crudos o cocinados), por contacto directo o indirecto con materias primas crudas que no hayan sido lavadas y desinfectadas. *En caso de emplear hielo que entre en contacto directo con los alimentos, este es elaborado con agua potable.* *Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas o elementos contaminados, se lavan y desinfectan antes de ser usados nuevamente.* *Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7;Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35,Numeral 4.*	✓		

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.*	√		
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.*	√		
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.	√		

Saneamiento			
Suministro y calidad de agua potable: *El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen, así como para las operaciones de limpieza y desinfección.* *En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste es de fácil acceso, garantiza la potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios y se facilita su limpieza y desinfección* *(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)*	✓		
Residuos líquidos: *El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuaciónrápida y eficiente de los residuos líquidos, evitando la devolución de las aguas servidas, la acumulación y contaminación de los alimentos y las superficies que entran en contacto con éstos.* *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10)*	✓		
Residuos sólidos: *El establecimiento dispone adecuadamente y hace retiro oportuno de los residuos sólidos, de manera que no se acumulenen las áreas de preparación, almacenamiento y servido de los alimentos (incluye sobras, descartes, envases, material de embalaje, entre otros).* *Cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material sanitario debidamente tapados y se encuentran alejados del lugar donde se preparan, almacenan o se sirven los alimentos.* *Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.* *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18,Numeral 11)*	✓		
Control integral de plagas: *En el establecimiento no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionadospor éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su aparición.* *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	✓		

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 parala 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 porel fabricante o proveedor.*	✓		
Soportes documentales de saneamiento: *El establecimiento cuenta con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad, el cual debe contener como mínimo los siguientes programas:* *a. Limpieza y desinfección* *b. Desechos sólidos* *c. Control de plagas* *d. 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)*	✓		
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**	✓		