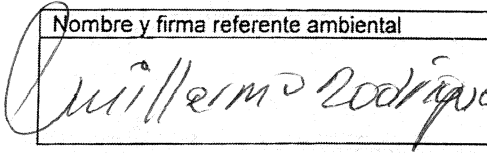


PLAZA DE MERCADO: <i>LAS FERIAS</i>		FECHA: <i>04-10-25</i>		MÓDULO N° <i>730-080</i>
Parámetro de Cumplimiento	Conformable	Aceptable		Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica
		2	1	
Manipulación de Alimentos	Cuenta con sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.	X		<i>Cumple</i>
	Presenta certificado vigente de manipulación de alimentos	X		<i>Cumple</i>
	Cuenta con los registros sanitarios favorables de sus proveedores (Obligatorio cumplimiento para cárnicos/pescados).	X		<i>Cumple</i>
	Realiza higiene de manos para manipular alimentos periódicamente.	X		<i>Cumple</i>
	Tiene las uñas limpias y sin esmalte.	X		<i>Cumple</i>
	Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).	X		<i>Cumple</i>
	No usa joyas como anillos, relojes, pulseras, entre otros.	X		<i>Cumple</i>
	Usa elementos de protección personal: Cofia	X		<i>Cumple</i>
	Usa elementos de protección personal: Tapabocas	X		<i>Cumple</i>
	Usa elementos de protección personal: Guantes	X		<i>Cumple</i>
	Usa elementos de protección personal: Delantal.	X		<i>Cumple</i>
	Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padece enfermedad infectocontagiosa).	X		<i>Cumple</i>
	La persona que recibe dinero o atiende al público NO manipula los alimentos ó toma medidas para evitar la contaminación de los productos con el dinero.	X		<i>Cumple</i>
	Subtotal:			Rango en Conformidad [18 – 26] Rango Aceptable: [12 – 18] Rango Crítico: [0 –11]
Uniformidad	Porta el uniforme en buenas condiciones (sin rotos, enmendaduras, colores claros)	X		<i>Cumple</i>
	Utiliza calzado cerrado y resistente.	X		<i>Cumple</i>
Disposición de Residuos	Contenedores (canecas) con tapa y suficientes para disponer y separa los residuos sólidos correctamente.	X		<i>Cumple</i>
	Dispone adecuadamente los Aceites Vegetales Usados.	X		<i>Cumple</i>
	Realiza jornadas de aseo y limpieza del módulo.	X		<i>Cumple</i>
Presentación de Alimentos	Estantes en condiciones óptimas de exhibición.	X		<i>Cumple</i>
	Alimentos con excelente presentación y calidad.	X		<i>Cumple</i>
	Almacena alimentos en muebles, estibas que los aislen del piso.	X		<i>Cumple</i>
	Los alimentos que lo requieran están refrigerados y/o congelados.	X		<i>Cumple</i>
	Subtotal:			Rango en Conformidad [14 – 18] Rango Aceptable: [9 – 13] Rango Crítico: [0 – 8]
Organización	Prepara/ exhibe alimentos en superficies limpias, lavables, no porosas.	X		<i>Cumple</i>
	Los productos y demás elementos están organizados adecuadamente dentro del módulo.	X		<i>Cumple</i>

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría de Planeación y Desarrollo Urbano		FORMATO		Código: PM03-FO-033	
		VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO CONDICIONES SANEAMIENTO BÁSICO EN LOS ESPACIOS DE PLAZAS DISTRITALES DE MERCADO		Versión: 02	
				Fecha: 22/07/2025	

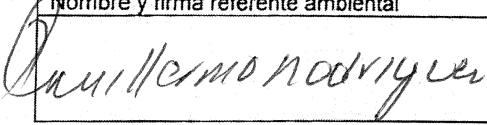
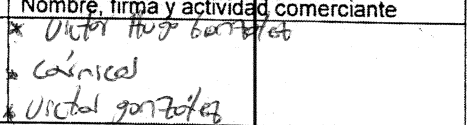
Parámetro de Cumplimiento	C o n f o r m e	A c e p t a b l e	C r i t i c o	Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica
Módulos libres de elementos en desuso y almacenamiento de objetos que no correspondan a la preparación y exhibición de alimentos.	X			Cumple
Edificación e instalaciones				
Localización y diseño en óptimas condiciones (Hermetización, sin humedad, cableado no expuesto, etc.)	X			Cumple
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)	X			Cumple
Subtotal:				Rango en Conformidad [8 – 10] Rango Aceptable: [5 – 8] Rango Crítico: [0 – 4]
Saneamiento				
Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo).	X			Cumple
Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.	X			Cumple
Cuenta con el soporte documental de saneamiento y los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.	X			Cumple
Subtotal:				Rango en Conformidad [6] Rango Aceptable: [3 – 5] Rango Crítico: [0 – 2]
TOTAL				Rango en Conformidad [40 – 60] Rango Aceptable: [29 – 39] Rango Crítico: [0 – 28]

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

Nombre y firma referente ambiental	Nombre, firma y actividad comerciante
	Nancy Caro venta de pollo Nancy Caro

PLAZA DE MERCADO: LAS FERIAS		FECHA: 24 10 25		MÓDULO N° 130-069		
Parámetro de Cumplimiento	C o n f o r m e	A c e p t a b l e	C r i t i c o	Observaciones		
				Mejoras requeridas o sustentar No Aplica		
	2	1	0			
Manipulación de Alimentos	Cuenta con sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.	X			Cumple	
	Presenta certificado vigente de manipulación de alimentos	X			Cumple	
	Cuenta con los registros sanitarios favorables de sus proveedores (Obligatorio cumplimiento para cárnicos/pescados).	X			Cumple	
	Realiza higiene de manos para manipular alimentos periódicamente.	X			Cumple	
	Tiene las uñas limpias y sin esmalte.	X			Cumple	
	Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).	X			Cumple	
	No usa joyas como anillos, relojes, pulseras, entre otros.	X			Cumple	
	Usa elementos de protección personal: Cofia	X			Cumple	
	Usa elementos de protección personal: Tapabocas	X			Cumple	
	Usa elementos de protección personal: Guantes	X			Cumple	
	Usa elementos de protección personal: Delantal.	X			Cumple	
	Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padece enfermedad infectocontagiosa).	X			Cumple	
	La persona que recibe dinero o atiende al público NO manipula los alimentos ó toma medidas para evitar la contaminación de los productos con el dinero.	X			Cumple	
	Subtotal:				Rango en Conformidad [18 – 26] Rango Aceptable: [12 – 18] Rango Crítico: [0 –11]	
	Uniformidad	Porta el uniforme en buenas condiciones (sin rotos, enmendaduras, colores claros)	X			Cumple
Utiliza calzado cerrado y resistente.		X			Cumple	
Disposición de Residuos	Contenedores (canecas) con tapa y suficientes para disponer y separa los residuos sólidos correctamente.	X			Cumple	
	Dispone adecuadamente los Aceites Vegetales Usados.	X			Cumple	
	Realiza jornadas de aseo y limpieza del módulo.	X			Cumple	
Presentación de Alimentos	Estantes en condiciones óptimas de exhibición.	X			Cumple	
	Alimentos con excelente presentación y calidad.	X			Cumple	
	Almacena alimentos en muebles, estibas que los aislen del piso.	X			Cumple	
	Los alimentos que lo requieran están refrigerados y/o congelados.	X			Cumple	
Subtotal:				Rango en Conformidad [14 – 18] Rango Aceptable: [9 – 13] Rango Crítico: [0 – 8]		
Organización	Prepara/ exhibe alimentos en superficies limpias, lavables, no porosas.	X			Cumple	
	Los productos y demás elementos están organizados adecuadamente dentro del módulo.	X			Cumple	

Parámetro de Cumplimiento		C o n f o r m a c i o n			Mejoras requeridas o sustentar No Aplica	Observaciones
		A c c e p t a b l e	C r i t i c o			
		2	1	0		
	Módulos libres de elementos en desuso y almacenamiento de objetos que no correspondan a la preparación y exhibición de alimentos.	X			Cumple	
Edificación e instalaciones	Localización y diseño en óptimas condiciones (Hermetización, sin humedad, cableado no expuesto, etc.)	X			Cumple	
	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)	X			Cumple	
Subtotal:					Rango en Conformidad [8 – 10] Rango Aceptable: [5 – 8] Rango Crítico: [0 – 4]	
Saneamiento	Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo).	X			Cumple	
	Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.	X			Cumple	
	Cuenta con el soporte documental de saneamiento y los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.	X			Cumple	
Subtotal:					Rango en Conformidad [6] Rango Aceptable: [3 – 5] Rango Crítico: [0 – 2]	
TOTAL					Rango en Conformidad [40 – 60] Rango Aceptable: [29 – 39] Rango Crítico: [0 – 28]	
*Incumplimiento afecta la inocuidad de los alimentos, debe aplicarse medida sanitaria de seguridad que impida seguir ejerciendo la actividad						

Nombre y firma referente ambiental	Nombre, firma y actividad comerciante
	 Cáminas Víctor González

PLAZA DE MERCADO: LAS FERIAS		FECHA: 04/10/25		MÓDULO N° 730 131
Parámetro de Cumplimiento	Conformable	Aceptable		Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica
		2	1	
Manipulación de Alimentos	Cuenta con sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.	X		Cumple
	Presenta certificado vigente de manipulación de alimentos	X		Cumple
	Cuenta con los registros sanitarios favorables de sus proveedores (Obligatorio cumplimiento para cárnicos/pescados).	X		Cumple
	Realiza higiene de manos para manipular alimentos periódicamente.	X		Cumple
	Tiene las uñas limpias y sin esmalte.	X		Cumple
	Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).	X		Cumple
	No usa joyas como anillos, relojes, pulseras, entre otros.	X		Cumple
	Usa elementos de protección personal: Cofia	X		Cumple
	Usa elementos de protección personal: Tapabocas	X		Cumple
	Usa elementos de protección personal: Guantes	X		Cumple
	Usa elementos de protección personal: Delantal.	X		Cumple
	Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padece enfermedad infectocontagiosa).	X		Cumple
	La persona que recibe dinero o atiende al público NO manipula los alimentos ó toma medidas para evitar la contaminación de los productos con el dinero.	X		Cumple
	Subtotal:			Rango en Conformidad [18 – 26] Rango Aceptable: [12 – 18] Rango Crítico: [0 –11]
Uniformidad	Porta el uniforme en buenas condiciones (sin rotos, enmendaduras, colores claros)	X		Cumple
	Utiliza calzado cerrado y resistente.	X		Cumple
Disposición de Residuos	Contenedores (canecas) con tapa y suficientes para disponer y separa los residuos sólidos correctamente.	X		Cumple
	Dispone adecuadamente los Aceites Vegetales Usados.	X		Cumple
	Realiza jornadas de aseo y limpieza del módulo.	X		Cumple
Presentación de Alimentos	Estantes en condiciones óptimas de exhibición.	X		Cumple
	Alimentos con excelente presentación y calidad.	X		Cumple
	Almacena alimentos en muebles, estibas que los aislen del piso.	X		
	Los alimentos que lo requieran están refrigerados y/o congelados.	X		Cumple
Organización	Subtotal:			Rango en Conformidad [14 – 18] Rango Aceptable: [9 – 13] Rango Crítico: [0 – 8]
	Prepara/ exhibe alimentos en superficies limpias, lavables, no porosas.	X		Cumple
	Los productos y demás elementos están organizados adecuadamente dentro del módulo.	X		Cumple

Parámetro de Cumplimiento	C o n f o r m a d o	A c e p t a b l e	C r i t i c o	Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica
	2	1	0	
Módulos libres de elementos en desuso y almacenamiento de objetos que no correspondan a la preparación y exhibición de alimentos.	x			Cumple
Edificación e instalaciones				
Localización y diseño en óptimas condiciones (Hermetización, sin humedad, cableado no expuesto, etc.)	x			Cumple
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)	x			Cumple
Subtotal:				Rango en Conformidad [8 – 10] Rango Aceptable: [5 – 8] Rango Crítico [0 – 4]
Saneamiento				
Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo).	x			Cumple
Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.	x			Cumple
Cuenta con el soporte documental de saneamiento y los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.	x			Cumple
Subtotal:				Rango en Conformidad [6] Rango Aceptable: [3 – 5] Rango Crítico [0 – 2]
TOTAL				Rango en Conformidad [40 – 60] Rango Aceptable: [29 – 39] Rango Crítico [0 – 28]
*Incumplimiento afecta la inocuidad de los alimentos, debe aplicarse medida sanitaria de seguridad que impida seguir ejerciendo la actividad				

Nombre y firma referente ambiental	Nombre, firma y actividad comerciante
<i>Guillermo Rodríguez</i>	<i>Maria Farid Barahona</i> <i>venta de pescado</i> <i>Maria Farid Barahona</i>

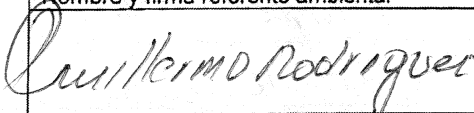
PLAZA DE MERCADO: LAS TENIAS		FECHA: 04 10 25		MÓDULO N° 120 - 001		
	Parámetro de Cumplimiento	C o n f o r m a b i l e	A c e p t a b l e	C r i t i c o	Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica	
						2
Manipulación de Alimentos	Cuenta con sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.	X			Cumple	
	Presenta certificado vigente de manipulación de alimentos	X			Cumple	
	Cuenta con los registros sanitarios favorables de sus proveedores (Obligatorio cumplimiento para cárnicos/pescados).	X			Cumple	
	Realiza higiene de manos para manipular alimentos periódicamente.	X			Cumple	
	Tiene las uñas limpias y sin esmalte.	X			Cumple	
	Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).	X			Cumple	
	No usa joyas como anillos, relojes, pulseras, entre otros.	X			Cumple	
	Usa elementos de protección personal: Cofia	X			Cumple	
	Usa elementos de protección personal: Tapabocas	X			Cumple	
	Usa elementos de protección personal: Guantes	X			Cumple	
	Usa elementos de protección personal: Delantal.	X			Cumple	
	Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padece enfermedad infectocontagiosa).	X			Cumple	
	La persona que recibe dinero o atiende al público NO manipula los alimentos ó toma medidas para evitar la contaminación de los productos con el dinero.	X			Cumple	
	Subtotal:				Rango en Conformidad [18 – 26] Rango Aceptable: [12 – 18] Rango Crítico: [0 –11]	
	Uniformidad	Porta el uniforme en buenas condiciones (sin rotos, enmendaduras, colores claros)	X			Cumple
Utiliza calzado cerrado y resistente.		X			Cumple	
Disposición de Residuos	Contenedores (canecas) con tapa y suficientes para disponer y separa los residuos sólidos correctamente.	X			Cumple	
	Dispone adecuadamente los Aceites Vegetales Usados.	X			Cumple	
	Realiza jornadas de aseo y limpieza del módulo.	X			Cumple	
Presentación de Alimentos	Estantes en condiciones óptimas de exhibición.	X			Cumple	
	Alimentos con excelente presentación y calidad.	X			Cumple	
	Almacena alimentos en muebles, estibas que los aislen del piso.	X			Cumple	
	Los alimentos que lo requieran están refrigerados y/o congelados.	X			Cumple	
Subtotal:				Rango en Conformidad [14 – 18] Rango Aceptable: [9 – 13] Rango Crítico: [0 – 8]		
Organización	Prepara/ exhibe alimentos en superficies limpias, lavables, no porosas.	X			Cumple	
	Los productos y demás elementos están organizados adecuadamente dentro del módulo.	X			Cumple	

Parámetro de Cumplimiento		C o n f o r m e	A c e p t a b l e	C r i t i c o	Mejoras requeridas o sustentar No Aplica	Observaciones
	Módulos libres de elementos en desuso y almacenamiento de objetos que no correspondan a la preparación y exhibición de alimentos.	X			Cumple	
Edificación e instalaciones	Localización y diseño en óptimas condiciones (Hermetización, sin humedad, cableado no expuesto, etc.)	1			Cumple	
	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)	1			Cumple	
Subtotal:					Rango en Conformidad [8 – 10] Rango Aceptable: [5 – 8] Rango Crítico: [0 – 4]	
Saneamiento	Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo).	X			Cumple	
	Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.	1			Cumple	
	Cuenta con el soporte documental de saneamiento y los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.	1			Cumple	
Subtotal:					Rango en Conformidad [6] Rango Aceptable: [3 – 5] Rango Crítico: [0 – 2]	
TOTAL					Rango en Conformidad [40 – 60] Rango Aceptable: [29 – 39] Rango Crítico: [0 – 28]	
*Incumplimiento afecta la inocuidad de los alimentos, debe aplicarse medida sanitaria de seguridad que impida seguir ejerciendo la actividad						

Nombre y firma referente ambiental	Nombre, firma y actividad comerciante
Guillermo Rodríguez	Guillermina Castro Venta cornitos León

PLAZA DE MERCADO: LTA FERIA		FECHA: 12 10 25		MÓDULO N° 130 - 112	
Parámetro de Cumplimiento		C o n f o r m a b i l e	A c e p t a b l e	C r i t i c o	Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica
Manipulación de Alimentos	Cuenta con sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.	X			Comple
	Presenta certificado vigente de manipulación de alimentos	X			Comple
	Cuenta con los registros sanitarios favorables de sus proveedores (Obligatorio cumplimiento para cármicos/pescados).	X			Comple
	Realiza higiene de manos para manipular alimentos periódicamente.	X			Comple
	Tiene las uñas limpias y sin esmalte.	X			Comple
	Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).	X			Comple
	No usa joyas como anillos, relojes, pulseras, entre otros.	X			Comple
	Usa elementos de protección personal: Cofia	X			Comple
	Usa elementos de protección personal: Tapabocas	X			Comple
	Usa elementos de protección personal: Guantes	X			Comple
	Usa elementos de protección personal: Delantal.	X			Comple
	Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padece enfermedad infectocontagiosa).	X			Comple
	La persona que recibe dinero o atiende al público NO manipula los alimentos ó toma medidas para evitar la contaminación de los productos con el dinero.	X			Comple
	Subtotal:				
Uniformidad	Porta el uniforme en buenas condiciones (sin rotos, enmendaduras, colores claros)	X			Comple
	Utiliza calzado cerrado y resistente.	X			Comple
Disposición de Residuos	Contenedores (canecas) con tapa y suficientes para disponer y separa los residuos sólidos correctamente.	X			Comple
	Dispone adecuadamente los Aceites Vegetales Usados.	X			Comple
	Realiza jornadas de aseo y limpieza del módulo.	X			Comple
Presentación de Alimentos	Estantes en condiciones óptimas de exhibición.	X			Comple
	Alimentos con excelente presentación y calidad.	X			Comple
	Almacena alimentos en muebles, estibas que los aislen del piso.	X			Comple
	Los alimentos que lo requieran están refrigerados y/o congelados.	X			Comple
Subtotal:					Rango en Conformidad [14 – 18] Rango Aceptable: [9 – 13] Rango Crítico: [0 – 8]
Organización	Prepara/ exhibe alimentos en superficies limpias, lavables, no porosas.	X			Comple
	Los productos y demás elementos están organizados adecuadamente dentro del módulo.	X			Comple

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. V. CANTAS, C. E. N. M. S. S. Unidad de Gestión de Operaciones y Mantenimiento		FORMATO		Código: PM03-FO-033	
		VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO CONDICIONES		Versión: 02	
		SANEAMIENTO BÁSICO EN LOS ESPACIOS DE		Fecha: 22/07/2025	
		PLAZAS DISTRITALES DE MERCADO			
Parámetro de Cumplimiento		C	A	C	Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica
		o	c	o	
		2	1	0	
	Módulos libres de elementos en desuso y almacenamiento de objetos que no correspondan a la preparación y exhibición de alimentos.	x			Cumple
Edificación e instalaciones	Localización y diseño en óptimas condiciones (Hermetización, sin humedad, cableado no expuesto, etc.)	x			Cumple
	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)	x			Cumple
Subtotal:					Rango en Conformidad [8 – 10] Rango Aceptable: [5 – 8] Rango Crítico: [0 – 4]
Saneamiento	Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo).	x			Cumple
	Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.	x			Cumple
	Cuenta con el soporte documental de saneamiento y los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.	x			Cumple
Subtotal:					Rango en Conformidad [6] Rango Aceptable: [3 – 5] Rango Crítico: [0 – 2]
TOTAL					Rango en Conformidad [40 – 60] Rango Aceptable: [29 – 39] Rango Crítico: [0 – 28]
*Incumplimiento afecta la inocuidad de los alimentos, debe aplicarse medida sanitaria de seguridad que impida seguir ejerciendo la actividad					

Nombre y firma referente ambiental	Nombre, firma y actividad comerciante
	Cristian Rojas Venta carnes 

PLAZA DE MERCADO: LAS FERIAS		FECHA: 12/07/25		MÓDULO N° 730-067
Parámetro de Cumplimiento	Conformable	Aceptable		Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica
		2	1	
Manipulación de Alimentos	Cuenta con sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.	x		Cumple
	Presenta certificado vigente de manipulación de alimentos	x		Cumple
	Cuenta con los registros sanitarios favorables de sus proveedores (Obligatorio cumplimiento para cármicos/pescados).	x		Cumple
	Realiza higiene de manos para manipular alimentos periódicamente.	x		Cumple
	Tiene las uñas limpias y sin esmalte.	x		Cumple
	Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).	x		Cumple
	No usa joyas como anillos, relojes, pulseras, entre otros.	x		Cumple
	Usa elementos de protección personal: Cofia	x		Cumple
	Usa elementos de protección personal: Tapabocas	x		Cumple
	Usa elementos de protección personal: Guantes	x		Cumple
	Usa elementos de protección personal: Delantal.	x		Cumple
	Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padece enfermedad infectocontagiosa).	x		Cumple
	La persona que recibe dinero o atiende al público NO manipula los alimentos ó toma medidas para evitar la contaminación de los productos con el dinero.	x		Cumple
	Subtotal:			Rango en Conformidad [18 – 26] Rango Aceptable: [12 – 18] Rango Crítico: [0 –11]
Uniformidad	Porta el uniforme en buenas condiciones (sin rotos, enmendaduras, colores claros)	x		Cumple
	Utiliza calzado cerrado y resistente.	x		Cumple
Disposición de Residuos	Contenedores (canecas) con tapa y suficientes para disponer y separa los residuos sólidos correctamente.	x		Cumple
	Dispone adecuadamente los Aceites Vegetales Usados.	x		Cumple
	Realiza jornadas de aseo y limpieza del módulo.	x		Cumple
Presentación de Alimentos	Estantes en condiciones óptimas de exhibición.	x		Cumple
	Alimentos con excelente presentación y calidad.	x		Cumple
	Almacena alimentos en muebles, estibas que los aislen del piso.	x		Cumple
	Los alimentos que lo requieran están refrigerados y/o congelados.	x		Cumple
	Subtotal:			Rango en Conformidad [14 – 18] Rango Aceptable: [9 – 13] Rango Crítico: [0 – 8]
Organización	Prepara/ exhibe alimentos en superficies limpias, lavables, no porosas.	x		Cumple
	Los productos y demás elementos están organizados adecuadamente dentro del módulo.	x		Cumple

Parámetro de Cumplimiento		C o n f o r m a b l e	A c e p t a b l e	C r i t i c o	Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica
		2	1	0	
	Módulos libres de elementos en desuso y almacenamiento de objetos que no correspondan a la preparación y exhibición de alimentos.	A			Cumple
Edificación e instalaciones	Localización y diseño en óptimas condiciones (Hermetización, sin humedad, cableado no expuesto, etc.)	X			Cumple
	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)	A			Cumple
Subtotal:					Rango en Conformidad [8 – 10] Rango Aceptable: [5 – 8] Rango Crítico [0 – 4]
Saneamiento	Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo).	A			Cumple
	Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.	X			Cumple
	Cuenta con el soporte documental de saneamiento y los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.				Cumple
Subtotal:					Rango en Conformidad [6] Rango Aceptable: [3 – 5] Rango Crítico [0 – 2]
TOTAL					Rango en Conformidad [40 – 60] Rango Aceptable: [29 – 39] Rango Crítico [0 – 28]
*Incumplimiento afecta la inocuidad de los alimentos, debe aplicarse medida sanitaria de seguridad que impida seguir ejerciendo la actividad					

Nombre y firma referente ambiental	Nombre, firma y actividad comerciante
<i>Guillermo Rodríguez</i>	<i>Yolanda Rivera</i> X venta pescado

PLAZA DE MERCADO: LAS FÉLIAS		FECHA: 22/07/25		MÓDULO N° 130 067	
Parámetro de Cumplimiento	C o n f o r m a b l e	A c e p t a b l e	C r i t i c o	Observaciones Mejoras requeridas o sustentar No Aplica	
Manipulación de Alimentos	Cuenta con sistema de abastecimiento de agua potable en óptimas condiciones.	X			Cumple
	Presenta certificado vigente de manipulación de alimentos	X			Cumple
	Cuenta con los registros sanitarios favorables de sus proveedores (Obligatorio cumplimiento para cárnicos/pescados).	X			Cumple
	Realiza higiene de manos para manipular alimentos periódicamente.	X			Cumple
	Tiene las uñas limpias y sin esmalte.	X			Cumple
	Limpia constantemente utensilios/herramientas (cuchillos, pinzas, etc.).	X			Cumple
	No usa joyas como anillos, relojes, pulseras, entre otros.	X			Cumple
	Usa elementos de protección personal: Cofia	X			Cumple
	Usa elementos de protección personal: Tapabocas	X			Cumple
	Usa elementos de protección personal: Guantes	X			Cumple
	Usa elementos de protección personal: Delantal.	X			Cumple
	Personal en óptimo estado de salud (Certificado vigente No padece enfermedad infectocontagiosa).	X			Cumple
	La persona que recibe dinero o atiende al público NO manipula los alimentos ó toma medidas para evitar la contaminación de los productos con el dinero.	X			Cumple
Subtotal:				Rango en Conformidad [18 – 26] Rango Aceptable: [12 – 18] Rango Crítico: [0 –11]	
Uniformidad	Porta el uniforme en buenas condiciones (sin rotos, enmendaduras, colores claros)	X			Cumple
	Utiliza calzado cerrado y resistente.	X			Cumple
Disponición de Residuos	Contenedores (canecas) con tapa y suficientes para disponer y separa los residuos sólidos correctamente.	X			Cumple
	Dispone adecuadamente los Aceites Vegetales Usados.	X			Cumple
	Realiza jornadas de aseo y limpieza del módulo.	X			Cumple
Presentación de Alimentos	Estantes en condiciones óptimas de exhibición.	X			Cumple
	Alimentos con excelente presentación y calidad.	X			Cumple
	Almacena alimentos en muebles, estibas que los aislen del piso.	X			Cumple
	Los alimentos que lo requieran están refrigerados y/o congelados.	X			Cumple
Subtotal:				Rango en Conformidad [14 – 18] Rango Aceptable: [9 – 13] Rango Crítico: [0 – 8]	
Organización	Prepara/ exhibe alimentos en superficies limpias, lavables, no porosas.	X			Cumple
	Los productos y demás elementos están organizados adecuadamente dentro del módulo.	X			Cumple

Parámetro de Cumplimiento		C o n f o r m e	A c c e p t a b l e	C r i t i c o	Mejoras requeridas o sustentar No Aplica	Observaciones
	Módulos libres de elementos en desuso y almacenamiento de objetos que no correspondan a la preparación y exhibición de alimentos.	X			Cumple	
Edificación e instalaciones	Localización y diseño en óptimas condiciones (Hermetización, sin humedad, cableado no expuesto, etc.)	✓			Cumple	
	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)	✓			Cumple	
Subtotal:					Rango en Conformidad [8 – 10] Rango Aceptable: [5 – 8] Rango Crítico [0 – 4]	
Saneamiento	Realiza control integral de plagas (preventivo y correctivo).	✓			Cumple	
	Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados correctamente para impedir la contaminación de los alimentos.	✓			Cumple	
	Cuenta con el soporte documental de saneamiento y los cuatro (4) programas mínimos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.	X			Cumple	
Subtotal:					Rango en Conformidad [6] Rango Aceptable: [3 – 5] Rango Crítico [0 – 2]	
TOTAL					Rango en Conformidad [40 – 60] Rango Aceptable: [29 – 39] Rango Crítico [0 – 28]	
*Incumplimiento afecta la inocuidad de los alimentos, debe aplicarse medida sanitaria de seguridad que impida seguir ejerciendo la actividad						

Nombre y firma referente ambiental	Nombre, firma y actividad comerciante
<i>Guillermo Rodríguez</i>	<i>Alberto Pucheco</i> <i>Atendido pescado</i> <i>Suministro</i>