NOMBRE COMPLETO: _____

NUMERO DE CEDULA: _____

Por favor escoja la premisa que Ud considere sea la mas acertada, conforme a la lectura previa del capítulo 1 “Edificación e instalaciones” de la resolución 2674 de 2013.

1. El establecimiento destinado a la manipulación de alimentos:

a. Estará ubicado en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad el cual puede ser la segunda planta del edificio, donde no habrá suciedad.

b. Estará ubicado en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.

c. No importa donde este ubicado ya que lo importante es recaudar dinero.

2. Su funcionamiento:

a. Debe hacer que la comunidad se desarrolle arquitectónicamente.

b. No debe poner en riesgo la salud y bienestar de las mascotas del sector.

c. No debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

3. Sus accesos y alrededores:

a. Se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

b. Se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con cemento rustico para que se vea bonito y las personas no se caigan.

c. Pueden ser en tierra y pasto pero que se vea bonito.

4. La edificación:

a. Debe estar diseñada de una manera que atraiga clientes y se vea bonita.

b. No importa como sea su construcción, siempre y cuando los productos se vendan.

c. Debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

5. Los diversos ambientes de la edificación deben:

a. Ser lo bastante amplios para que circule el aire y no se acumulen vapores y malos olores.

b. Tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.

c. Tener el tamaño exacto conforme al cálculo de producción y venta.

6. La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.

a. Falso

b. Verdadero

7. En un sitio dende se manipulan alimentos, sus áreas:

a. Pueden contener parte del bodegaje y la casa del perro que cuida.

b. Deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.

c. Pueden tener un área para que el vigilante pueda descansar.

8. Los animales:

a. Son permitidos para que ayuden en el cuidado del establecimiento.

b. Son permitidos como parte de la decoración del sitio.

a. No se permite su presencia en los establecimientos objeto de la resolución.

9. El agua que se utilice debe ser:

a. De un nacimiento, por que esa agua es mejor que la de la llave.

b. Puede ser del rio, ya que es más barata.

c. De calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

10. El agua no potable se puede usar:

a. Lavar los platos y la papa.

b. Generación de vapor indirecto, lucha contra incendios, o refrigeración indirecta.

c. Hacer la sopa y la pasta.

11. El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma.

a. Falso

b. Verdadero

12. Los pisos, paredes y tapas deben estar construidos:

a. Con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

b. Con acero inoxidable, el cual no genera sustancias o contaminantes tóxicos.

c. En estuco veneciano, para que además sea bonito.

13. Cuando se habla de la disposición de residuos líquidos, al referirse que “dispondrán de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente”, se quiere decir que:

a. Puede ir por canaletas para que llegue al rio directamente.

b. Se puede tirar directamente a la calle para que el sol los evapore.

c. Se debe contar con un sistema de tubería certificado para su conducción.

14. Cuando se menciona que el establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes, se puede concluir que debe tener:

a. Caneca en buen estado con tapa, y adicional una bolsa para la recolección de la basura.

b. Solo la bolsa negra, o de las que da el supermercado.

c. Solo la caneca, para no contaminar con bolsas.

Complete la premisa

15. Los servicios sanitarios deben mantenerse _____ y proveerse de los recursos requeridos para la _____, tales como pero sin limitarse a: papel _____, dispensador de _____, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de _____ y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.

16. En las proximidades de los lavamanos se deben colocar _____ o advertencias al personal sobre la necesidad de _____ luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.