ASOCIACIÓN POR LOS DERECHOS DE LAS COMUNIDADES NEGRAS DE LA ZONA SUR-ORIENTAL - ASOCONEG NIT: 806012030-7	 
MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL - MODALIDAD FAMILIAR Y COMUNITARIA SERVICIOS: EIC	
PROCEDIMIENTO DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS, NORMAS DE BIOSEGURIDAD, DOTACIÓN, Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.	

Nombre de la UCA: Villa Amalia
Fecha De Olla Comunitaria: 20 - Marzo

ASPECTO A VERIFICAR Diligenciar con una x y las observaciones en caso de ser necesario.	Cumple	No cumple	Observación
Instalaciones y almacenamiento			
No se cuenta con goteras en la Unidad de servicio	✓		
No Existen fuentes de contaminación ambiental en el área circundante a la unidad de servicio	✓		
Los espacios y superficies de la UDS están limpios	✓		
Mesas para manipular alimentos limpios.	✓		
no existe riesgo de contaminación cruzada en los alimentos.	✓		
Se separan los alimentos de los productos de aseo.	✓		
El área de almacenamiento de los RPP se encuentra limpia, ordenada y en buen estado de mantenimiento	✓		
Personal manipulador			
Uso de dotación de uniformes limpios y completos, gorro, tapa bocas, guantes.	✓		
El personal se lava las manos antes de ingresar a las áreas de la unidad de servicio y cada vez que sea necesario.	✓		
Se cuenta con dotación para el lavado de manos	✓		
Dotación			
La entidad hizo entrega de elementos de protección personal	✓		
La entidad hizo entrega de agentes desinfectantes	✓		
Idoneidad del talento humano			
El talento humano ha recibido capacitación en manipulación de alimentos y cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos.	✓		
Transporte			
Vehículo de transporte de alimentos está en buen estado de limpieza	✓		

Responsable de verificación de chequeo: Mercedes Mena

Scanned with CamScanner