NUTRI SER COLOMBIA	CONTROL BPM EN VEHICULOS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS	VERSION: 03 FECHA: FEBRERO 2026

PUNTO OPERATIVO: PAL Sabaneta

FECHA	PROVEEDOR Y/O CONTRATISTA	RUTA	NOMBRE DEL TRANSPORTADOR	CONDICIONES DEL VEHICULO				ESTADO DEL TRANSPORTADOR				RESPONSABLE DE LA VERIFICACION
				Placa	Sistema de Frio	L&D	Estibas	Dotación	Estado de Salud	ARL	EPS	
20-4-26	Juan sebastian	3 Frio	Alexis pabon	TOR 643	C	C	C	C	C	C	C	
24-4-26	Juan sebastian	1-2 seco	Alexis pabon	TOR 643	C	C	C	C	C	C	C	
27-4-26	Juan Sebastian	3 Frio	Alexis pabon	TOR 643	C	C	C	C	C	C	C	
30-4-26	Juan Sebastian	1-2seco	Alexis pabon	TOR643	C	C	C	C	C	C	C	
4-5-26	Juan Sebastian	3 Frio	Alexis pabon	TOR 643	C	C	C	C	C	C	C	
8-5-26	Juan Sebastian	1-2seco	Alexis pabon	TOR643	C	C	C	C	C	C	C	
11-5-26	Juan Sebastian	3 Frio	Alexis pabon	TOR 643	C	C	C	C	C	C	C	
13-5-26	Juan Sebastian	1-2seco	Alexis pabon	TOR 643	C	C	C	C	C	C	C	
14-5-26	Juan Sebastian	1-2seco	Alexis pabon	TOR 643	C	C	C	C	C	C	C	
19-5-26	Juan sebastian	3 Frio	Alexis pabon	TOR 643	C	C	C	C	C	C	C	
22-5-26	Juan sebastian	1-2seco	Alexis pabon	TOR 643	C	C	C	C	C	C	C	
25-5-26	Juan Sebastian	3 Frio	Alexis pabon	TOR 643	C	C	C	C	C	C	C	
29-5-26	Juan Sebastian	1-2seco	Alexis pabon	TOR 643	C	C	C	C	C	C	C	
1-6-26	Juan Sebastian	3 Frio	Alexis pabon	TOR 643	C	C	C	C	C	C	C	
5-6-26	Juan Sebastian	1-2seco	Alexis pabon	TOR 643	C	C	C	C	C	C	C	
9-6-26	Juan sebastian	3 Frio	Alexis pabon	TOR 643	C	C	C	C	C	C	C	
10-6-26	Juan sebastian	1-2seco	Alexis pabon	TOR 643	C	C	C	C	C	C	C	
1-7-26	Juan Sebastian	1-2 seco	Alexis pabon	TOR 643	C	C	C	C	C	C	C	
6-7-26	Juan sebastian	3 Frio	Alexis pabon	TOR 643	C	C	C	C	C	C	C	
10-7-26	Juan Sebastian	1-2 seco	Alexis pabon	TOR 643	C	C	C	C	C	C	C	

Convenciones: *C: Cumple; NC: No Cumple; NA: No Aplica*

OBSERVACIONES GENERALES:

NUTRISER COLOMBIA	CONTROL BPM EN VEHICULOS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS	VERSION: 03 FECHA: FEBRERO 2026

PUNTO OPERATIVO: PAE Sabaneta

FECHA	PROVEEDOR Y/O CONTRATISTA	RUTA	NOMBRE DEL TRANSPORTADOR	CONDICIONES DEL VEHICULO				ESTADO DEL TRANSPORTADOR				RESPONSABLE DE LA VERIFICACION
				Placa	Sistema de Frio	L&D	Estibas	Dotación	Estado de Salud	ARL	EPS	
14-07-26	Rio ymar	pollo	Sebastian gallego	WLW 948	C	C	C	C	C	C	C	[illegible]
14-07-26	moltovida	Arepas	Andres [illegible]	WLW 556	C	C	C	C	C	C	C	[illegible]
14-07-26	meat packin	carnes	Dario Saldarriaga	STZ 079	C	C	C	C	C	C	C	[illegible]
16-07-26	apancol	panes	Alexander	WMR 447	NA	C	C	C	C	C	C	[illegible]
16-07-26	colanta	lacteos	Andres pino	TSY 992	C	C	C	C	C	C	C	[illegible]
16-07-26	Rapi huevos	huevos	jon gil	USB 391	NA	C	C	C	C	C	C	[illegible]
22-07-26	apancol	panes	Alexander chacon	WMR 447	NA	C	C	C	C	C	C	[illegible]
22-07-26	auralac	lacteos	ignacio Arias	TOR 051	C	C	C	C	C	C	C	[illegible]
22-07-26	colanta	lacteos	Andres pino	TYJ 992	C	C	C	C	C	C	C	[illegible]
23-07-26	continental	Abarrotes	juan carlos	ESG 436	NA	C	C	C	C	C	C	[illegible]
27-07-26	catalan	carne	Julian torres	SNZ 795	C	C	C	C	C	C	C	[illegible]
27-07-26	catalan	moli Res	julian torres	SNZ 795	C	C	C	C	C	C	C	[illegible]
27-07-26	Andina	lacteos	Alexander hiraca	JOX 195	C	C	C	C	C	C	C	[illegible]
27-07-26	Varquimicos	Quimicos	Alvaro Rodriguez	THX 813	C	C	C	C	C	C	C	[illegible]
27-07-26	Rio ymar	pollo	Erick Lopez	TZU 144	C	C	C	C	C	C	C	[illegible]
27-07-26	Rapi huevos	huevos	jon gil	USB 391	C	C	C	C	C	C	C	[illegible]
29-07-26	colanta	lacteos	Alvaro gomez	TJY 992	C	C	C	C	C	C	C	[illegible]
29-07-26	apancol	panes	Alexander chacon	WMR 447	C	C	C	C	C	C	C	[illegible]
30-07-26	colanta	lacteos	Andres pino	TYJ 992	C	C	C	C	C	C	C	[illegible]
30-07-26	auralac	lacteos	ingacio arias	TOR 051	C	C	C	C	C	C	C	[illegible]

Convenciones: C: Cumple; NC: No Cumple; NA: No Aplica

OBSERVACIONES GENERALES:

NUTRISER COLOMBIA

CONTROL DE TEMPERATURA EN REFRIGERACIÓN

VERSION:02

FECHA: ENERO 2022

MES: Julio AÑO: 2026

EQUIPO: Placas TOR 647

PUNTO OPERATIVO: PAE Sabaneta

RESPONSABLE:

DIA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
°C	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM	AM PM
HORA			8:26 2:55			9:10 3:00				8:40 2:30				8:42 2:00			8:22 1:36				8:41 2:18			8:14 2:00			8:00 2:30				8:30 2:00
12																															
11																															
10																															
9																															
8																															
7																															
6																															
5																															
4																															
3																															
2			X			X				X				X			X				X			X			X				X
1			X			X				X				X			X				X			X			X				X
0																															
-1																															

TEMPERATURA MÁXIMA DE 6° C, EN CASO DE PRESENTAR TEMPERATURAS POR ENCIMA DE 6°C INFORMAR A JEFE INMEDIATO PARA TOMA DE ACCIONES CORRECTIVAS.

OBSERVACIONES:

NUTRI SER COLOMBIA	CONTROL DE HIGIENE A MANIPULADORES	VERSIÓN: 03
		FECHA: OCTUBRE 2024

NOMBRE DEL PUNTO OPERATIVO: Bodega Sabaneta FECHA: Julio 2026

FECHA DD/MM/AAAA	NOMBRE Y APELLIDOS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	ESTADO DE SALUD		PRÁCTICAS HIGIÉNICAS						MEDIDAS DE PROTECCIÓN			EPP			PUESTO DE TRABAJO			RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO
		Heridas en manos o afecciones no reportadas al jefe	Enfermedades infecto-contagiosas no reportadas a jefe	Lavado de manos al inicio o cambio de proceso	Uñas cortas, limpias y sin esmalte	No Uso de joyas o cualquier otro objeto personal	No Comer o fumar en áreas no autorizadas	No usa maquillaje, piercing, lociones, etc	Afeitado correcto y diario	Uniforme limpio, correspondiente al día y en buen estado	Uso adecuado de gorro y malla	Calzado limpio y en buen estado	Uso adecuado de tapabocas	Uso de guantes	Uso de EPP en área de trabajo y estado de los mismos	Área de trabajo limpia y ordenada	Desinfección de área de trabajo y utensilios antes de inicio	Locker asignado limpio y ordenado	
03-7-26	Alexis Pabon	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
06-7-26	Alexis Pabon	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
10-7-26	Alexis Pabon	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
14-7-26	Alexis Pabon	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
17-7-26	Alexis Pabon	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
21-7-26	Alexis Pabon	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
24-7-26	Alexis Pabon	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
27-7-26	Alexis Pabon	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
31-7-76	Alexis Pabon	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	

C: CUMPLE ; NC: NO CUMPLE

OBSERVACIONES:

Verificó: _____

NUTRI SER COLOMBIA

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECIÓN DE VEHÍCULOS

VERSIÓN: 02

FECHA: ENERO 2022

PLACA DEL VEHÍCULO	TOR 643	FECHA CONCEPTO SANITARIO	7/11/2025	MES / AÑO	Julio 2026
FECHA SOAT	28/9/26	FECHA TECNOMECÁNICA	26/9/26		

SUPERFICIE	16		17		18		19		20		21		22		23		24		25		26		27		28		29		30		31	
	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
Cabinas			C	—							C	—					C	—					C	—							C	—
Piso			C	—							C	—					C	—					C	—							C	—
Techo			C	—							C	—					C	—					C	—							C	—
Estructura ext			C	—							C	—					C	—					C	—							C	—
Estibas			C	—							C	—					C	—					C	—							C	—
NOMBRE DESINFECTANTE			Amonio								Amonio						Amonio						Amonio								Amonio	
DETERGENTE USADO			Detergente								Detergente						Detergente						Detergente								Detergente	
NOMBRE CONDUCTOR			Alexis Pabon								Alexis Pabon						Alexis Pabon						Alexis Pabon								Alexis Pabon	
VERIFICADOR L&D			Alex								Alex						Alex						Alex								Alex	

Verificar la limpieza y la desinfección en la mañana (M) al iniciar la jornada y en la tarde (T) escribir C (Cumple) o NC (No cumple), para el caso de NC en el espacio de observaciones debe quedar con fecha explicación clara del por qué no se realizó la L&D
C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES:

NUTRI SER COLOMBIA	CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECIÓN DE VEHÍCULOS	VERSIÓN: 02
		FECHA: ENERO 2022

PLACA DEL VEHÍCULO	TOR 643	FECHA CONCEPTO SANITARIO	7/11/2025	MES / AÑO	JULIO 2026
FECHA SOAT	25/9/26	FECHA TECNOMECÁNICA	26/9/26		

SUPERFICIE	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13		14		15	
	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
cabinas					C	-					C								C	-							C			
piso					C	-					C								C	-							C			
techo					C	-					C								C	-							C			
extructura exte					C	-					C								C	-							C			
Estribos					C	-					C								C	-							C			
NOMBRE DESINFECTANTE					Amonio						Amonio								Amonio								Amonio			
DETERGENTE USADO					Detergente						Detergente								Detergente								Detergente			
NOMBRE CONDUCTOR					Alexis Pabon						Alexis Pabon								Alexis Pabon								Alexis Pabon			
VERIFICADOR L&D					Alex						Alex								Alex								Alex			

Verificar la limpieza y la desinfección en la mañana (M) al iniciar la jornada y en la tarde (T) escribir C (Cumple) o NC (No cumple), para el caso de NC en el espacio de observaciones debe quedar con fecha explicación clara del por qué no se realizó la L&D
C: Cumple NC: No Cumple NA: No aplica

OBSERVACIONES:

NUTRI SER
COLOMBIA

REGISTRO DE PAUSAS ACTIVAS

VERSIÓN: 02

FECHA: ABRIL 2025

AÑO: 2026 MES: JULIO

R: REALIZÓ NR NO REALIZÓ I: INCAPACIDAD V: VACACIONES NE: NO EJECUTADA

CENTRO DE COSTOS	NOMBRES Y APELLIDOS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	FIRMA
PAE Sabana	Alexander zapata	R	R	R			R	R	R	R	R				R	R	R	R				R	R	R	R			R	R	R	R	R	Alexander Zapata

NUTRI SER
COLOMBIA

VERIFICACIÓN DE PREPARACIÓN DE SUSTANCIAS PARA LA L&D

VERSIÓN: 04

FECHA: FEBRERO 2026

FECHA DD/MM/AA	ÁREA O ZONA	DILUCIONES						ACCIÓN		Verificación (C/NC)	ACTIVIDAD			RESPONSABLE
		PRODUCTO	CONCENTRACIÓN (ppm)			CANTIDAD (ml)	VOLUMEN AGUA (L)	L	D		Rutina	Choque	Rotación	
			Rutina	Choque	Rotación									
01-7-26	Bodega	Multiusos	NA			240	8	X		C	X			
01-7-26	Bodega	Amonio	300			5	1		X	C	X			
01-7-26	Area LYD	Multiusos	NA			240	8	X		C	X			
01-7-26	Area LYD	hipoclorito	500			90	6		X	C	X			
02-7-26	Bodega	Multiusos	NA			240	8	X		C	X			
02-7-26	Bodega	Amonio	300			5	1		X	C	X			
02-7-26	area LYD	Multiusos	NA			240	8	X		C	X			
02-7-26	Area LYD	hipoclorito	500			90	6		X	C	X			
03-7-26	Bodega	Multiusos		NA		240	8	X		C		X		
03-7-26	Bodega	amonio		600		10	1		X	C		X		
03-7-26	area LYD	Multiusos		NA		240	8	X		C		X		
03-7-26	area LYD	hipoclorito		1000		180	6		X	C		X		

NOTA:

Señalar con una (X) la acción que se realizo según el producto químico (L: Limpieza o D: Desinfección).
*Señalar con una (X) si cumple (C) o no cumple (NC) las ppm segun el parametro establecido, teniendo en cuenta si es concentración de **Rutina, choque o rotación.***
Señalar con una (X) el tipo de actividad según corresponda.

Verifica: _____

NUTRI SER
COLOMBIA

VERIFICACIÓN DE PREPARACIÓN DE SUSTANCIAS PARA LA L&D

VERSIÓN: 04

FECHA: FEBRERO 2026

FECHA DD/MM/AA	ÁREA O ZONA	DILUCIONES						ACCIÓN		Verificación (C/NC)	ACTIVIDAD			RESPONSABLE
		PRODUCTO	CONCENTRACIÓN (ppm)			CANTIDAD (ml)	VOLUMEN AGUA (L)	L	D		Rutina	Choque	Rotación	
			Rutina	Choque	Rotación									
06-7-26	Bodega	Multiusos	NA			240	8	X		C	X			Aux
06-7-26	Bodega	amonio	300			5	1		X	C	X			Aux
06-7-26	Area LyD	Multiusos	NA			240	8	X		C	X			Aux
06-7-26	Area LyD	hipoclorito	500			90	6		X	C	X			Aux
07-7-26	Bodega	Multiusos	NA			240	8	X		C	X			Aux
07-7-26	Bodega	amonio	300			5	1		X	C	X			Aux
07-7-26	area LyD	Multiusos	NA			240	8	X		C	X			Aux
07-7-26	area LyD	hipoclorito	500			90	6		X	C	X			Aux
08-7-26	Bodega	multiusos	NA			240	8	X		C	X			Aux
08-7-26	Bodega	amonio	300			5	1		X	C	X			Aux
08-7-26	Area LyD	multiusos	NA			240	8	X		C	X			Aux
08-7-26	Area LyD	hipoclorito	500			90	6		X	C	X			Aux
09-7-26	Bodega	Multiusos	NA			240	8	X		C	X			Aux
09-7-26	Bodega	amonio	300			5	1		X	C	X			Aux
09-7-26	Area LyD	Multiusos	NA			240	8	X		C	X			Aux
09-7-26	Area LyD	hipoclorito	500			90	6		X	C	X			Aux
												X		
10-7-26	Bodega	Multiusos		NA		240	8	X		C		X		Aux
10-7-26	Bodega	amonio		600		10	1		X	C		X		Aux
10-7-26	area LyD	multiusos		NA		240	8	X		C		X		Aux
10-7-26	Area LyD	hipoclorito		1000		180	6		X	C		X		Aux

NOTA:

Señalar con una (X) la acción que se realizo según el producto quimico (L: Limpieza o D: Desinfección).
Señalar con una (X) si cumple (C) o no cumple (NC) las ppm segun el parametro establecido, teniendo en cuenta si es concentración de Rutina, choque o rotación.
Señalar con una (X) el tipo de actividad según corresponda.

Verifica: _____

NUTRI SER
COLOMBIA

VERIFICACIÓN DE PREPARACIÓN DE SUSTANCIAS PARA LA L&D

VERSIÓN: 04

FECHA: FEBRERO 2026

FECHA DD/MM/AA	ÁREA O ZONA	DILUCIONES						ACCIÓN		Verificación (C/NC)	ACTIVIDAD			RESPONSABLE
		PRODUCTO	CONCENTRACIÓN (ppm)			CANTIDAD (ml)	VOLUMEN AGUA (L)	L	D		Rutina	Choque	Rotación	
			Rutina	Choque	Rotación									
14-7-26	Bodega	multiusos	NA			240	8	X		C	X			Ales
14-7-26	Bodega	Amonio	300			5	1		X	C	X			Ales
14-7-26	Area LyD	multiusos	NA			240	8	X		C	X			Ales
14-7-26	Area LyD	hipoclorito	500			90	6		X	C	X			Ales
15-7-26	Bodega	Multiusos	NA			240	8	X		C	X			Ales
15-7-26	Bodega	Amonio	300			5	1		X	C	X			Ales
15-7-26	Area LyD	multiusos	NA			240	8			C	X			Ales
15-7-26	Area LyD	hipoclorito	500			90	6	X		C	X			Ales
16-7-26	Bodega	multiuso	NA			240	8	X		C	X			Ales
16-7-26	Bodega	amonio	300			5	1		X	C	X			Ales
16-7-26	Area LyD	Multiusos	NA			240	8	X		C	X			Ales
16-7-26	Area LyD	hipoclorito	500			90	6		X	C	X			Ales
17-7-26	Bodega	Multiusos		NA		240	8	X		C		X		Ales
17-7-26	Bodega	Amonio		600		10	1		X	C		X		Ales
17-7-26	Area LyD	multiusos		NA		240	8	X		C		X		Ales
17-7-26	Area LyD	hipoclorito		1000		180	6		X	C		X		Ales

NOTA:
Señalar con una (X) la acción que se realizo según el producto quimico (L: Limpieza o D: Desinfección).
Señalar con una (X) si cumple (C) o no cumple (NC) las ppm segun el parametro establecido, teniendo en cuenta si es concentración de Rutina, choque o rotación.
Señalar con una (X) el tipo de actividad según corresponda.

Verifica: _____

NUTRI SER
COLOMBIA

VERIFICACIÓN DE PREPARACIÓN DE SUSTANCIAS PARA LA L&D

VERSIÓN: 04

FECHA: FEBRERO 2026

FECHA DD/MM/AA	ÁREA O ZONA	DILUCIONES						ACCIÓN		Verificación (C/NC)	ACTIVIDAD			RESPONSABLE
		PRODUCTO	CONCENTRACIÓN (ppm)			CANTIDAD (ml)	VOLUMEN AGUA (L)	L	D					
			Rutina	Choque	Rotación						Rutina	Choque	Rotación	
21-7-26	Bodega	Multiusos	NA			240	8	X		C	X			
21-7-26	Bodega	Amonio	300			5	1		X	C	X			
21-7-26	Area LyD	Multiusos	NA			240	8	X		C	X			
21-7-26	Area LyD	hipoclorito	500			90	6		X	C	X			
22-7-26	Bodega	multiusos	NA			240	8	X		C	X			
22-7-26	Bodega	Amonio	300			5	1		X	C	X			
22-7-26	Area LyD	Multiusos	NA			240	8	X		C	X			
22-7-26	Area LyD	hipoclorito	500			90	6		X	C	X			
23-7-26	Bodega	multiusos	NA			240	8	X		C	X			
23-7-26	Bodega	Amonio	300			5	1		X	C	X			
23-7-26	Area LyD	Multiusos	NA			240	8	X		C	X			
23-7-26	Area LyD	hipoclorito	1000			90	6		X	C	X			
24-7-26	Bodega	multiusos		NA		240	8	X		C		X		
24-7-26	Bodega	Amonio		600		10	1		X	C		X		
24-7-26	Area LyD	Multiusos		NA		240	8	X		C		X		
24-7-26	Area LyD	hipoclorito		1000		180	6		X	C		X		
27-7-26	Bodega	multiusos	NA			240	8	X		C	X			
27-7-26	Bodega	Amonio	300			10	1		X	C	X			
27-7-26	Area LyD	Multiusos	NA			240	8	X		C	X			
27-7-26	Area LyD	hipoclorito	500			90	6		X	C	X			

NOTA:
Señalar con una (X) la acción que se realizo según el producto quimico (L: Limpieza o D: Desinfección).
Señalar con una (X) si cumple (C) o no cumple (NC) las ppm segun el parametro establecido, teniendo en cuenta si es concentración de Rutina, choque o rotación.
Señalar con una (X) el tipo de actividad según corresponda.

Verifica: _____