



SECRETARÍA DE
SALUD

BOGOTÁ



Negocios Saludables
Negocios Rentables

14-07-2026

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 para los establecimientos que preparan alimentos como: restaurantes, comidas rápidas, cevicherías, panaderías, pastelerías, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías y catering. 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, Numeral 8)

X

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 Artículo 2)

X

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)

X

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)

X

<p>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 que favorezcan el ingreso de plagas al establecimiento. En caso de contar con falsos techos, estos deben ser contruidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso ala cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación.</p> <p>(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3)</p>	X		
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4)</p>	X		
<p>Puertas: Son resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño impide el ingreso de plagas al establecimiento.</p> <p>(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4)</p>	X		
<p>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).</p> <p>(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4)</p>	X		
<p>Instalaciones sanitarias: Se dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario, vestidores y casilleros en cantidad suficiente (con respecto 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.</p> <p>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.</p> <p>(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Artículo 32)</p>	X		