AUTO DIAGNOSTICO SERVICIO DE ALIMENTOS							
CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS							
1.	**EDIFICACIONES E INSTALACIONES**	**CUMPLIMIENTO**	**DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO**	**ACCION DE MEJORA**	**RESPONSABLE DE ACCION DE MEJORA**	**FECHA DE INICIO ACCION DE MEJORA**	**FECHA FINAL ACCION DE MEJORA**
1.1. Localización y diseño. **Resolución 2674/2013, Articulo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6.; Articulo 32 , Numerales 1,2,3,4,6 y 7. Articulo 33,Numeral 8.**	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; en todo caso la construcción es resistente al medio ambiente e impide el ingreso de plagas y animales domésticos. 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. Las operaciones propias del establecimiento no ponen en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. Las diferentes áreas del establecimiento permiten un flujo adecuado de materia prima, producto y personal.	2					
1.2. Condiciones de Pisos y Paredes. **Resolución 2674/2013, Articulo 7, Numeral 1, 2.Articulo 33 , numerales 1,2 y 3**	Las areas de preparación de alimentos y otras áreas que puedan afectar la higiene del proceso e inocuidad del producto deben estar: Pisos y Paredes: Sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad que facilite la acumulación de suciedad y/o afecte su limpieza, en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes, esto es, que no permita el paso de ningún tipo de Líquido y de fácil eliminación de residuos. Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. Drenajes: Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales; en caso que se cuente con drenajes al interior de cavas o cuartos fríos, estos deben contar con mecanismo de sellado, que puedan ser removidos para facilitar las labores de limpieza y desinfección.	1	Media cañas sueltas e incompletas	Pegar bien las mediacañas y completar las que faltan	Area de mantenimiento.	30/08/2025	30/11/2025
1.3. Techos, iluminación y ventilación. **Resolución 2674/2013, Articulo 7, Numerales 3, 4, 5, 7, 8. Articulo 33 numeral 4**	Las áreas de preparación de alimentos y otras áreas que puedan afectar la higiene del proceso e inocuidad del producto, deben contar con las siguientes características: Techos: Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad y 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 construidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación. Ventilación: Ventanas y aberturas sin deterioro tales como grietas que produzcan acumulación de suciedad. Aquellas que lo requieran deberán contar con una malla que evite el ingreso de plagas y que sea de fácil limpieza. El flujo de aire debe ser unidireccional (de una zona limpia a una sucia). Esta debe ser capaz de prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor. Las 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, además de ser de fácil limpieza y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos. Puertas: Ser resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño debe impedir el ingreso de plagas al establecimiento. Iluminación: La iluminación puede ser natural o artificial, las lámparas deben encontrarse en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre las superficies que entran en contacto con el alimento, sobre el alimento y sobre los manipuladores.	2		Se coloco angeo en las ventanas y se colocaron puertas en las entradas y salidas del comedor, se coloco puerta en comedor			
1.4. Instalaciones sanitarias. **Resolución 2674/2013, Articulo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 32 Numeral 9, 11.**	El establecimiento dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario y vestidores en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él, independientes para cada sexo y separados de las áreas de almacenamiento. En caso de no contar con más de seis (6) manipuladores, puede disponer de un baño mixto. Debe contar con servicios sanitarios suficientes para el público separados por sexo, si el establecimiento se encuentra ubicado en un centro comercial el público podra hacer uso de los baños del centro comercial. Los servicios sanitarios funcionan, se mantienen limpios y 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. En las áreas de prepración de alimentos o cercano a estas se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para secado de manos para la higiene del personal manipulador de alimentos. Los lavamanos no deben ser usados para fines diferentes. Existen avisos que indiquen al personal manipulador la necesidad del lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, despues de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores diarias.	2					
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	**CUMPLIMIENTO**	**DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO**	**ACCION DE MEJORA**	**RESPONSABLE DE ACCION DE MEJORA**	**FECHA DE INICIO ACCION DE MEJORA**	**FECHA FINAL ACCION DE MEJORA**
2.1. Condiciones de equipos y utensilios. **Resolución 2674/2013, Articulo 8, Articulo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9 , Articulo 10,Numerales 2 y 3.Articulo 34.**	Cuenta con los equipos y utensilios necesarios para desarrollar las actividades propias del establecimiento, están diseñados, construidos, instalados y son mantenidos de forma que se evita la contaminación del alimento, y son de fácil limpieza y desinfección. Los materiales en que están construidos los equipos y utensilios son resistentes al uso y a la corrosión, así como al contacto con productos empleados de limpieza y desinfección. El establecimiento cuenta con instrumentos o accesorios que permitan la medición de las temperaturas, durante la cocción, refrigeración y congelación de alimentos o materias primas..	2					
2.2 Superficies de contacto con el alimento .Resolución 2674/ 2013 Articulo 8, Articulo 9 Numerales 2,3,4,5,7 y 10 ; Articulo 34 . Articulo 35 Numeral 8 y 10 Resoluciones 683, 4142 ,4143 /2012; 834 y 835 de 2013	Las superficies que tengan contacto directo con el alimento cumplen con lo establecido en las Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834, 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Las superficies de los equipos y utensilios que entran en contacto directo con los alimentos son de acabado liso, no poroso, no absorbente y no poseen defectos, grietas o espacios donde puedan acumularse particulas de alimentos. Las superficies que entran en contacto directo con los alimentos son de fácil acceso para realizar las actividades de limpieza y desinfección necesarias; las superficies que entren en contacto directo con el alimento y no sean de fácil acceso, deben ser desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección. Estas superficies no deben desprender residuos o cuerpos extraños que puedan adherirse al alimento y afectar su inocuidad. Las superficies donde se corten o fraccionen los alimentos , se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario. En caso de utilizar utensilios de material desechable, estos son de primer y unico uso.	2					
3.	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**CUMPLIMIENTO**	**DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO**	**ACCION DE MEJORA**	**RESPONSABLE DE ACCION DE MEJORA**	**FECHA DE INICIO ACCION DE MEJORA**	**FECHA FINAL ACCION DE MEJORA**
3.1. Estado de salud (signos/lesiones) **Resolución 2674/2013, Articulo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Articulo 14, Numeral 12.**	El establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias, como cambio de actividad o envío del manipulador a reconocimiento médico para ser evaluado, con el fin de evitar que un manipulador de alimentos que padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, trabaje en las zonas o áreas de manipulación de alimentos con probabilidad de contaminar los alimentos, envases de alimentos, superficies de equipos y utensilios con microorganismos patógenos.	2					
3.2. Reconocimiento Médico **Resolución 2674 de 2013, Articulo 11, Numeral 1, 2, 3, 4**	El establecimiento cuenta con los certificados médicos de los manipuladores, en los cuales consta la aptitud de éstos para manipular alimentos, estos certificados deben tener una vigencia máxima de un año a partir de su realización. Según la valoración del médico al manipulador, en caso de ser necesario se cuenta con resultados de laboratorio clínico u otros que sean necesarios para establecer la aptitud del manipulador en caso de que se sospeche de enfermedad trasmisible a los alimentos. En caso que el médico haya ordenado un tratamiento al manipulador, el establecimiento debe contar con certificado en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos una vez finalizado el tratamiento.	2					
3.3. Prácticas higiénicas **Resolución 2674/2013, Articulo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Articulo 36 . Articulo 35 Numeral 5 y 7**	Higiene personal: Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias en sus lugares de trabajo, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje. Mantienen las uñas cortas, limpias y sin esmalte, no consumen alimentos o bebidas, no fuman o escupen en las áreas donde sean manipulados los alimentos. Las personas encargadas de la preparación o de los servicios de alimentos, no manipulan dinero simultaneamente. Al servir los alimentos, se realiza con utensilios de material sanitario y en ningun momento se tiene contacto del alimento con las manos. Dotación: El establecimiento provee la dotación y vestimenta de trabajo al personal manipulador acorde con la actividad que realice. La vestimenta es de color claro, con cierre, cremallera o broche (no botones). El calzado es cerrado, de material resistente e impermeable. Cuando es necesario, el manipulador mantiene el cabello cubierto totalmente y usa tapabocas dependiendo del riesgo de contaminación del alimento, según la actividad que realiza. El manipulador de alimentos no sale ni ingresa al establecimiento con la vestimenta de trabajo durante la jornada laboral. Previo al inicio de sus actividades, se retiran todos los objetos que puedan caer en los alimentos, equipos o utensilios, como joyas, relojes y otros accesorios. Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado. Lavado de manos: Los manipuladores de alimentos se lavan con agua y jabón desinfectante las manos, antes de iniciar sus labores, después de retirarse del área de trabajo y en cualquier ocasión donde las manos se puedan ensuciar o contaminar. Los guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos (lavado y desinfección).	2					
3.4. Educación y Capacitación **Resolución 2674/2013, Articulos 12 y 13. Articulo 36**	El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos acorde con la actividad que realiza. El plan tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas (Manipulación higiénica de los alimentos, Higiene personal, Higiene de las instalaciones, Control de plagas, prevención de la contaminación cruzada, control de proveedores, control de temperatura, Almacenamiento y transporte de alimentos, entre otras). Contiene al menos los siguientes aspectos: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. Como evidencia del cumplimiento del plan cuenta con registros de asistencia y evaluación de cada uno de los participantes. El responsable del desarrollo del plan es el establecimiento, la capacitación puede ser impartida por el mismo establecimiento, por personas naturales o jurídicas o por la autoridad sanitaria. Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos del proceso que estan bajo su resposabilidad y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones, y se evidencia través de las practicas de manipulación que este realiza o a través de entrevistas.	2					
4.	**REQUISITOS HIGIENICOS**	**CUMPLIMIENTO**	**DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO**	**ACCION DE MEJORA**	**RESPONSABLE DE ACCION DE MEJORA**	**FECHA DE INICIO ACCION DE MEJORA**	**FECHA FINAL ACCION DE MEJORA**

4.1. Control de materias primas e insumos **Decreto 561 de 1984, Articulo 89.Resolución 2674/ 2013, Articulo 16, Numerales 1,3,4 y 5;articulo 35, Numerles 1,2 y3 . Resolución 5109 de 2005, Resolución 1506de 2011. Resoluciones 683 , 4142 y 4143 de 2012 ; 834 y 835 de 2013**	Durante la recepción de las materias primas e insumos (incluido el hielo),se evita su contaminación, alteración o daños físicos y de requerirse se encuentran debidamente rotuladas según la normatividad sanitaria vigente. El establecimiento cuenta con los documentos que soporten el origen de las materias primas. Tanto en la recepción, como previo al uso se inspeccionan las materias primas e insumos en cuanto a características organolépticas, temperaturas, condiciones de envase, entre otros, para garantizar su calidad e inocuidad. Las materias primas que así lo requieren , son lavadas con agua potable y desinfectadas al previo uso . Aquellas conservadas mediante congelación , son descongeladas gradualmente previo al uso y no son recongeladas . Los productos de la pesca son descargados y almacenados de manera rápida evitando la pérdida de temperatura y contaminación de estos.	2					
4.2 Contaminacón cruzada Resolución 2674/2013, Articulo 16, Numeral7; Articulo 18 Numeral 7; Articulo 20, Numeral 5; Articulo 35, Numeral 4.	Los procedimientos como lavar, pelar,cortar,clasificar,desmenuzar, extraer, batir,secar, entre otros, se realiza de manera tal que se protegen los alimentos y las materias primas de la contaminación. Durante las estapas de refrigeración, congelación y cocción se garantiza que los tiempos de espera y las variaciones de temperatura no alteren o contaminen los alimentos. El establecimiento previene la contaminación de los alimentos prococidos o quellos que estan listos para ser servidos (curados o cocinados), por contancto directo o indirecto con materias primas crudas que no hayan sido lavadas y desinfectadas. En caso de emplear hielo que entre en contacto directo con os alimentos, este es elaborado con agua potable. Los equipos y utencillos que hayan entrado en contacto con materia prima o elementos contaminados, se lavan y desinfectan antes de ser usados nuevamente.	2					
4.3 Manejo de temperaturas Ley 9 de 1979, Articulo293, 425.Resolución 2674/2013, Articulo 18, Numeral 3.1,3.2 y 5.	Los alimentos que requieran cocción alcanzan una temperatura mayor de 60°C La cocción de alimentos por contacto por contacto directo con la llama no produce contaminación del alimento. Los alimentos que requieran refrigeración y/o congelación se mantienen a las temperaturas exigidas por la normatividad sanitaria vigete segun el tipo de producto. Una vez descongelado el alimento, estos no son recongelados o refrigerados. Cuando se requiere espesar entre una actividad y otra, el alimento se mantiene protegido garantizando que se conserva a temperaturas mayores a 60°C, no mayores a 4°C +/-2, segú´n el tipo de alimento.	2					
4.4 Condiciones de almacenamiento **Resolución 683/2012,2674/2013 Articulo 16, Numeral 5 y 6 . Articulo 33, Numeral 9.**	Los envases que entran en contacto con el alimento se almacenan en un sitio exclusivo para este fin en condicioneshigiénicas y protegidos de manera que se evite su contaminación. Las materias primas e insumos que requieren ser almacenados antes de ser usados para la preparación, se almacenan en sitios que aseguran su protección de la contaminación y alteración. No se almacenan sustancias peligrosas enla cocina, en áreas de preparación de alimentos, ni en áreas de lamcenamiento de materias primas .	2					
5.	**SANEAMIENTO**	**CUMPLIMIENTO**	**DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO**	**ACCION DE MEJORA**	**RESPONSABLE DE ACCION DE MEJORA**	**FECHA DE INICIO ACCION DE MEJORA**	**FECHA FINAL ACCION DE MEJORA**
5.1. Suministro y calidad de agua potable. **Decreto 1575 de 2007, Articulo 10, Numeral 3. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.**	El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen, así como para las operaciones de limpieza y desinfección. En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste es de fácil acceso, garantiza la potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección.	2					
5.2. Residuos liquidos. **Resolución 2674/2013 Articulo 6, Numeral 4, Articulo 32, Numerales 5 y 10.**	El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos, evitando el acúmulo de éstos, la contaminación de los alimentos y las superficies que entran en contacto con éstos últimos. El sistema debe garantizar que no exista devolución de las aguas servidas. Olores desagradables pueden indicar un mal funcionamiento del sistema de desagüe.	2					
5.3. Residuos sólidos. **Resolución 2674/2013 Articulo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3, Articulo 33, Numerales ,5,6 y 7.Articulo 18, Numeral 11.**	El establecimiento tiene implementadas las medidas necesarias para la disposición adecuada y el retiro oportuno de los residuos sólidos, de manera que no se acumulen en las áreas de preparación, almacenamiento y servido de los alimentos (incluye , sobras descartes envases, material de embalaje, entre otrs). Cuenta con Los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material sanitario debidamente tapados y sse encuentran alejados del lugar donde se preparan, almacenan o se sirven los alimentos. Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.	2					
5.4. Control integral de plagas. **Resolución 2674/2013 Articulo 26, Numeral 3.**	En el establecimiento no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su aparición.	1	Se evidencia presencia de moscas y hormigas.	Realizar limpieza y desinfeccion diariamente. Furrigacion el 28 de Junio 2025	Manipuladoras de alimentos.	Inmediato.	Diariamente.
5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. **Decreto 2674/2013, Articulo 6.5; Articulo 26 Numeral 1.**	El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan. Los productos químicos para la limpieza y desinfección se almacenan en sitios diferentes a las áreas de almcenamiento, preparación y servido de alimentos, y están debidamente rotulados e identificados . Los implementos empleados en las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realiza en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos. Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.	2					
5.6. Soportes documentales de saneamiento. **Decreto 1575 de 2007, Articulo 10. Resolución 2674/2013 Articulo 26;**	El establecimiento cuenta con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad, el cual debe contener como mínimo los siguientes programas: a. Limpieza y desinfección: Incluye las sustancias empleadas, concentración y forma de uso. b. Desechos sólidos: Incluye el procedimiento de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación y disposición final. c. Control de plagas: Incluye las diferentes medidas de control preventivo necesarias para el establecimiento. d. Abastecimiento o suministro de agua potable: Incluye las fuentes de captación y los tratamientos realizados para garantizar la potabilidad del agua. El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento, incluidos aquellos que permitan evidenciar que los sistemas de almacenamiento de agua potable son lavados y desinfectados de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente en la materia.	2					

2 CUMPLE
1 NO CUMPLE
N/A NO APLICA

0,67581818