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 paralos establecimientos que preparan alimentos como: restaurantes, comidas rápidas, cevicherías, panaderías, pastelerías, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías ycatering. 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)	C		
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 Articulo 2)*	C		
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)*	C		
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)*	C		

18/08/2026

En las áreas de preparación de alimentos o cercano a éstas, se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante. *(Resolución 2674/2013, Artículos 6,32)*	C		
¿Existen avisos que indiquen al personal manipulador la necesidad del lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividady antes de iniciar las labores diarias?	C		
Equipos y utensilios			
¿Cuenta con los equipos y utensilios diseñados, construidos, instalados y mantenidos para evitar la contaminación del alimento y son de fácil limpieza y desinfección?¿Los materiales en que están construidos son resistentes al uso y a la corrosión?	C		
¿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? *(Resolución 2674/2013, Artículos 8, 9 y 10, Artículo 34)*	C		
Las superficies 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 partículas de alimentos.Son desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección. *Las superficies donde se cortan o fraccionan los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario. En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso.* *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; 9 y 10; 34. 35, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013*	C		

Dotación: *El establecimiento provee la dotación y vestimenta de trabajo al personal manipulador, 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 u otros accesorios.* *Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.*	C		
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 áreade 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).* *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10,11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35,Numeral 5 y 7)*	C		
Requisitos higiénicos			
Control de materias primas e insumos: Durante la recepción de las materias primas e insumos (incluido el hielo) se evita su contaminación o alteración y están debidamente rotuladas. El establecimiento cuenta con los documentos que soportan el origen de las materias primas y se inspeccionan tanto en la recepción como en el momento de su uso las características organolépticas, temperaturas y condiciones de envase para garantizar la calidad e inocuidad.	C		

Manejo de temperaturas: *Los alimentos que requieren cocción alcanzan una temperatura mayor de 60°C.* *Los alimentos que requieren refrigeración y/o congelación, se mantienen a las temperaturas exigidas por la normatividad sanitaria vigente, según el tipo de producto. Una vez descongelado el alimento, estos no son recongelados o refrigerados. Cuando se requiere esperar entre una actividad y otra, el alimento se mantiene protegido, garantizando que se conserve a temperaturas mayores a 60°C, no mayoresde 4°C +/- 2, según el tipo de alimento.* *Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.*	C		
Condiciones de almacenamiento: *Los envases que están en contacto con el alimento se almacenan en un sitioexclusivo para este fin, en condiciones higiénicas 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 en la cocina, en áreas de preparación de alimentos, ni en áreas de almacenamiento de las materias primas.* *Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.*	C		
Educación y capacitación			
El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos, tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales y contiene temas relacionadoscon buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas (manipulación higiénica de los alimentos, higiene personal, higiene de las instalaciones, control integrado 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 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 porla autoridad sanitaria. Los manipuladores implementan el plan y toman las acciones en el momento que se requiera. Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.	C		

Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: *El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan. Los productos químicos parala limpieza y desinfección se almacenan en sitios diferentes a las áreas de almacenamiento, preparación y servido de alimentos, y están debidamente rotulados e identificados. Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realizan 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 porel fabricante o proveedor.*	C		
Soportes documentales de saneamiento: *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* *b. Desechos sólidos* *c. Control de plagas* *d. Abastecimiento o suministro de agua potable* *El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento.* *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26)*	C		
Ley 1335 de 2009: Disposiciones por medio de las cuales se previenen daños a la salud de los menores de edad, la población no fumadora y se estipulan políticas públicas para la prevención del consumo del tabaco y el abandono de la dependencia del tabaco del fumador y sus derivados en la población colombiana. **Ver lista de chequeo para ley 1335**	C		