

**ANEXO C.
INFORME DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL DE LAS CAFETERIAS DE LA
UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS, SECCIONAL BOGOTÁ**

|
**NATALIA ALEJANDRA ALVAREZ RAMIREZ²
LUCY ANDREA BRICEÑO LOPEZ**

**UNIVERSIDAD SANTO TOMAS
INGENIERIA AMBIENTAL
PASANTIA INTERNA
BOGOTÁ D.C
2015**

**HALLAZGOS MARIA ELIZA MENDOZA PETTIT GOURMET SAS, EDIFICIO CENTRAL
UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS**

Este establecimiento tiene como actividad principal la venta de productos o alimentos sin procesar, estos productos son elaborados por diferentes proveedores quienes son los encargados de hacer la entrega del mismo en un lugar limpio y protegido del medio ambiente.

Con formato: Justificado

HALLAZGOS

8. CONDICIONES DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

8.1 Los pisos se encuentran limpios, en buen estado sin grietas, perforaciones o roturas y cuentan con la inclinación y drenaje adecuado

Se evidencia al ingresar al establecimiento un pedazo del piso en malas condiciones (roto).

15. SALUD OCUPACIONAL

15.1 Se evidencian equipos e implementos de seguridad en funcionamiento y ubicados de acuerdo a normas de seguridad industrial (extintores, campanas extractoras, barandas, estibas de seguridad y arnés para trabajo en altura)

Se evidencia extintor sin señalizar.

15.2 El establecimiento dispone de botiquín bien dotado y ubicado en un lugar visible

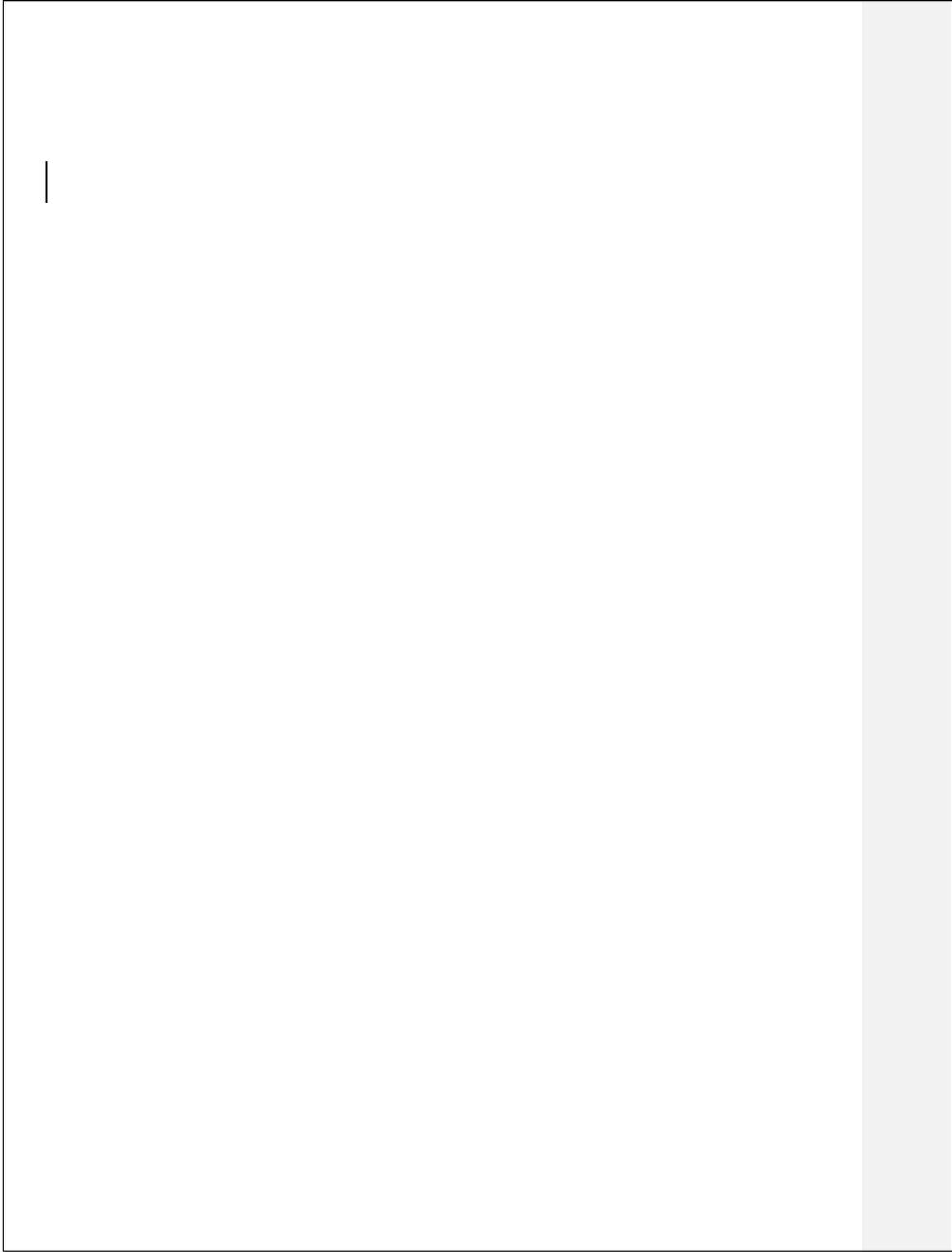
El botiquín no está ubicado en un lugar visible y por lo tanto tampoco está señalizado.

EXIGENCIAS

8.1 Reparar las baldosas que se encuentran rotas.

15.1 Señalizar extintores.

15.2 Señalizar botiquín y ubicarlo en un lugar visible.



|

ACTA INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL RESTAURANTES

1. CÉDULA ESTABLECIMIENTO

1.1 Línea de Acción: Alimentos sanos y seguros	1.2 Matricula establecimiento:
1.3 Razón social del Establecimiento: Mana Eliza Mendoza Petit Gourmet SAS.	
1.4 Nombre comercial establecimiento:	1.5 NIT: 900481193-0
1.6 N° Sede: Central	1.7 E-mail:
1.8 Dirección: Carretera 9 # 51-11.	1.9 Localidad: Chapinero.
1.10 N° UPZ: 99- Chapinero	1.11 N° TGS:
1.12 Barrio: Marig	1.13 Teléfono 1:
1.14 Teléfono 2:	1.15 Fax:
1.16 Nombre propietario:	
1.17 Tipo de documento:	1.18 Número documento: (273168)
1.19 Nombre representante legal: Mana Eliza Mendoza	
1.20 Tipo de documento: Cedula de ext	1.21 Número documento: 273168.
1.22 Persona que atiende la visita: Mana Mendoza	1.23 Cargo: Administradora.
1.24 Tipo de documento: Cedula de ext	1.25 Número documento: 273168.
1.26 Descripción Actividad Industrial Principal (CIU): 5611 - 5621	
1.27 N° Actividad Industrial Principal (CIU):	

2. ATRIBUTOS GENERALES DE RIESGO

2.1 Tipo de establecimiento:	2.3 CIU Actividad evidenciada:																																																		
2.2 Coincidencia actividad principal vs. CIU: <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO																																																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">VISITA</th> <th rowspan="2">DÍA</th> <th rowspan="2">MES</th> <th rowspan="2">AÑO</th> <th rowspan="2">CONCEPTO</th> <th colspan="2">MEDIORES SANITARIAS</th> <th rowspan="2">MOTIVO</th> </tr> <tr> <th>SI</th> <th>NO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Visita 1</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(VO) Visita de oficio</td> </tr> <tr> <td>Visita 2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(NC) Notificación comunitaria</td> </tr> <tr> <td>Visita 3</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(AB) Asociada a brote</td> </tr> <tr> <td>Visita 4</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(SI) Solicitud del interesado</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(SO) Solicitud oficial</td> </tr> </tbody> </table>		VISITA	DÍA	MES	AÑO	CONCEPTO	MEDIORES SANITARIAS		MOTIVO	SI	NO	Visita 1							(VO) Visita de oficio	Visita 2							(NC) Notificación comunitaria	Visita 3							(AB) Asociada a brote	Visita 4							(SI) Solicitud del interesado								(SO) Solicitud oficial
VISITA	DÍA						MES	AÑO		CONCEPTO	MEDIORES SANITARIAS		MOTIVO																																						
		SI	NO																																																
Visita 1							(VO) Visita de oficio																																												
Visita 2							(NC) Notificación comunitaria																																												
Visita 3							(AB) Asociada a brote																																												
Visita 4							(SI) Solicitud del interesado																																												
							(SO) Solicitud oficial																																												

3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO BÁSICO

Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
3.1 El agua utilizada en el establecimiento es potable.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//
3.2 El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//
3.3 El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//
3.4 Existen recipientes surficientes, asociados, separados por tipo de residuos, bien ubicados, con tapa e identificados para la recolección interna de desechos sólidos o basuras	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//
3.5 El manejo de los residuos líquidos dentro del establecimiento no representa riesgo de contaminación para los elementos ni para las superficies en contacto con éstos.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//
3.6 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//
3.7 Se cuenta con programa de limpieza y desinfección	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//

4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
4.1 El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y en terreno de fácil drenaje.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//

1 Cumple completamente 2 Cumple parcialmente 3 No cumple 4 No aplica 5 No observado

Hoja 1/8

Continuación 4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
4.2 El establecimiento está alejado de botadero de basura, pantanos, criadero de insectos y roedores.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
4.3 La construcción está diseñada a prueba de roedores e insectos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
4.4 Los servicios sanitarios están separados de las otras áreas.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
4.5 El establecimiento dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en el y para uso público (salvo que por limitaciones de espacio físico no lo permita caso en el cual se podrá utilizar los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento).	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	//
4.6 Los servicios sanitarios están separados por sexo, debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico) y en buen estado de funcionamiento.	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	//
4.7 Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y en buen estado.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
4.8 Las aguas de lavado y servido no ocasionan molestias a la comunidad ni contaminación del entorno.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
4.9 El establecimiento es independiente de la vivienda.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	//
4.10 Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
4.11 Las instalaciones eléctricas presentan plafones en buen estado, tomas, interruptores y cableado protegido.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
4.12 El establecimiento se encuentra adecuadamente distribuido por áreas	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
5. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
5.1 Existe un plan de saneamiento por escrito con los programas de limpieza y desinfección, manejo de desechos, control de plagas, abastecimiento de agua potable que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
5.2 Se utilizan sustancias adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
5.3 El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo, y se desinfectan permanentemente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
5.4 Se cuenta con procedimientos escritos para limpieza de las instalaciones.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
5.5 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de instalaciones y equipos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
5.6 Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//

1. Cumple completamente 2. Cumple parcialmente 3. No cumple 4. No aplica 5. No observado

Hoja 2/8

 Calle 76 No. 1 - 42 Sur Teléfono 7674424 Fax 7660666
 e-mail: saneamiento@ustoma.edu.co
 web: www.ustoma.edu.co


Secretaría Distrital de Salud

6. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
6.1 El uso de cabos para control de plagas no pone en riesgo la inocuidad de los alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
6.2 Las frutas y verduras utilizadas en el restaurante no son portadoras de insectos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
6.3 Se cuenta con procedimientos escritos para el control integral de plagas.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
6.4 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones para el control preventivo de plagas.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
7. PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
7.1 Los residuos sólidos y líquidos son removidos frecuentemente de la zona de elaboración de alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
7.2 Los residuos son retirados frecuentemente del restaurante.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
7.3 se cuenta con procedimientos escritos para el manejo de residuos sólidos y líquidos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
8. CONDICIONES DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
8.1 Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y cuentan con la inclinación y drenaje adecuado.	1 <input checked="" type="checkbox"/> 3 4 5	
8.2 Las paredes son impermeables, sólidas, de fácil limpieza, resistentes a factores ambientales como humedad y temperatura.	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 3 4 5	
8.3 Los techos son de acabado liso y de fácil limpieza y no presentan acumulación de suciedades.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
8.4 No existe presencia de animales domésticos o de personal diferente a los manipuladores de alimentos.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	— // —
8.5 La temperatura ambiental y ventilación del establecimiento es adecuada, no afecta la calidad del producto, evita la condensación y no incomoda al personal.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
8.6 El establecimiento se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial) las lámparas se encuentran debidamente protegidas en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
8.7 Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegido y bajo llave.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
9. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
9.1 Los equipos y superficies en contacto con el alimento están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
9.2 Cuando se requiere, el establecimiento dispone de utensilios desechables manejados apropiadamente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —

1. Cumple completamente 2. Cumple parcialmente 3. No cumple 4. No aplica 5. No observado

Hoja 3/6

 Calle 79 No. 1 - 42 Sur Teléfono 7674424 Fax 7660666
 e-mail: sales@restaurantesmedios.com
 web: www.restaurantesmedios.com

BOGOTÁ
 HUMANANA

Secretaría Distrital de Salud

Continuación 9. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
9.3 Equipos como licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos y similares, son lavados y desinfectados después de su uso. Los accesorios o partes en contacto con los alimentos son desarmados, lavados y desinfectados después de cada jornada.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
10. CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVIDO		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos y recomendaciones
10.1 Las materias primas o alimentos sin procesar se reciben en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
10.2 Los alimentos o materias primas crudas como carne, verduras, hortalizas y productos de la pesca se lavan con agua potable corriente antes de la preparación.	1 2 3 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	//
10.3 Las hortalizas y verduras que se comen crudas se lavan y desinfectan con sustancias permitidas.	1 2 3 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	//
10.4 Los alimentos crudos (cármicos, lácteos, pescados) se almacenan separadamente de los cocidos o preparados, de tal manera que se evite la contaminación cruzada.	1 2 3 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	//
10.5 Los alimentos perecederos tales como la leche y sus derivados, carne y sus derivados, preparados y productos de la pesca, se almacenan en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuadas.	1 2 3 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	//
10.6 Se realizan controles de temperatura y si se llevan registros escritos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
10.7 Los alimentos procesados proceden de proveedores que garanticen su calidad	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
10.8 El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo, en especial aquellos utensilios que utilizan para picar o fraccionar alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
10.9 Las superficies para el picado son de material sanitario (plástico, nylon, polietileno o teñón) y se encuentran en condiciones de conservación e higiene	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
10.10 Se usan utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento, tales como cucharones, pinzas, tenedores, etc.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
10.11 Los alimentos preparados para consumo inmediato que no se consumen dentro de las 24 horas siguientes son desechados.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
10.12 Los alimentos preparados que no se van a servir de inmediato se someten a un proceso de enfriamiento rápido	1 2 3 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	//
11. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
11.1 Los alimentos susceptibles a la contaminación (carne de res, de cerdo, pollo, pescados, quesos, etc.) se encuentran en condiciones de conservación requeridas (congelación, refrigeración, medio ambiente), protegidos y separados para evitar la contaminación	1 2 3 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	//

1. Cumple completamente 2. Cumple parcialmente 3. No cumple 4. No aplica 5. No observado

Hoja 4/8

Calle 78 No. 1 - 42 Sur. Teléfono 7674424 Fax: 7660666
 e-mail: ssn@ensbusme@yahoo.com
 web: www.esustme.gov.co



Secretaría Distrital de Salud

Continuación 11. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
11.2 Los productos se encuentran dentro de su vida útil y son aptos para su utilización.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//
11.3 Los productos envasados o empacados se encuentran en envases limpios e íntegros, libres de ruptura, abolladuras, sin señales de insectos o materia extraña, con fecha de caducidad o consumo vigente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//
11.4 Los elementos expuestos a la venta están en vitrinas, ó cualquier sistema apropiado que los proteja del medio exterior.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//
11.5 El proceso de expendio y venta al cliente se realiza en forma sanitaria.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//
11.6 El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//
11.7 Los anaqueles son de superficie lichte, están limpios y en buen estado, sin presencia de oxidación o desprendimiento de partículas	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//
12. CONTROL DE TEMPERATURAS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
12.1 Almacenamiento en refrigeración a temperatura igual o menor a 4 °C	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//
12.2 Almacenamiento en congelación a temperaturas menores a 0°C	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//
12.3 Cocción de los alimentos a temperaturas superiores a 75°C	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//
12.4 Mantenimiento de alimentos a temperaturas por debajo de 4 °C o por encima de 60°C según lo requieran	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//
13. ROTULADO		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
13.1 Los productos que así lo requieran se encuentran empacados y rotulados, de conformidad a la normatividad sanitaria vigente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//
13.2 Los productos que lo requieren tienen Registro Sanitario.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//
14. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
14.1 El personal manipulador tiene certificado médico y controles médicos periódicos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//
14.2 Los manipuladores acreditan cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//
14.3 Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniformes adecuados de color claro (gorro, blusa y delantal), limpio, y calzados cerrados	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//
14.4 Las manos de los trabajadores se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//
14.5 Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como comer, fumar, toser, escupir o resacarse, etc.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//
14.6 Los manipuladores se lavan y desinfectan desde las manos hasta el codo, cada vez que sea necesario.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//

1. Cumple completamente 2. Cumple parcialmente 3. No cumple 4. No aplica 5. No observado

Hoja 5/6

Calle 75 No. 1 - 42 Sur. Teléfono 7674424 Fax 7660686
e-mail: saneamientousme@yahoo.com
web: www.esuvsme.gov.co



Secretaría Distrital de Salud

HALLAZGOS COFEE WORLD GOURMET, EDIFICIO CENTRAL UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS

Este establecimiento se dedica a la venta de productos sin procesar y adicional funciona como restaurante, durante la visita no se observan las condiciones de elaboración de alimentos debido a la baja población que se presentaba durante esos días. Las condiciones sanitarias del establecimiento se evidencian en el siguiente informe.

Con formato: Justificado

HALLAZGOS

4. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

4.3 La construcción está diseñada a prueba de roedores e insectos

Se evidencian palomas cercanas al área de ventas.

4.7 Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y en buen estado

No hay sifón en ningunas de las áreas visitadas.

4.11 Las instalaciones eléctricas presentan plafones en buen estado, tomas, interruptores y cableado protegido

En el área de ventas hay un tubo sin canalizar y adicional se encuentra interruptor en mal estado.

4.12 El establecimiento se encuentra adecuadamente distribuido por áreas

Las áreas no están debidamente señalizadas.

5. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

5.6 Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados

Se evidencian elementos de aseo en la cocina cercana a zona de preparación de alimentos.

8. CONDICIONES DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

8.1 Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y cuentas con la inclinación de drenaje adecuado

Se evidencia piso percutido.

8.2 Las paredes son impermeables, sólidas, de fácil limpieza, resistentes a factores ambientales como humedad y temperatura

Se evidencia corrosión en pared de cocina (sobre el lavaplatos). Paredes sucias.

8.3 Los techos son de acabado liso y de fácil limpieza y no presentan acumulación de suciedades

Los techos presentan suciedad.

10. CONICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVIDO

10.6 Se realizan controles de temperatura y se llevan registros escritos.

No se evidencian registros de temperatura por parte de la persona que atiende la visita.

10.9 Las superficies para el picado son de material sanitario (plástico, nylon, polietileno o teflón) y se encuentran en condiciones de conservación e higiene

Se dejan expuestos sobre los cajones de la cocina.

10.11 Los alimentos preparados para consumo inmediato que no se consumen dentro de las 24 horas siguientes son desechados

Los alimentos que son traídos por proveedores los dejan en vitrinas y se venden al siguiente día.

11. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS

11.5 El proceso de expendio y venta al cliente se realiza en forma sanitaria.

Durante la visita había solo una persona en caja recibiendo dinero y al mismo tiempo despachando los productos con guantes de transferencia.

14. PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

14.3 Los empleados que manipulan los alimentos utilizan uniformes adecuados de color claro (gorro, blusa y delantal), limpio y calzado cerrado

Se evidencia el no uso de delantal.

15. SALUD OCUPACIONAL

15.1 Se evidencian quipos e implementos de seguridad en funcionamiento y ubicados de acuerdo a normas de seguridad industrial (extintores, campanas extractoras, barandas, estibas de seguridad y arnés para trabajo en altura)

No se evidencia extintor.

15.2 El establecimiento dispone de botiquín bien dotado y ubicado en un lugar visible.

El botiquín no se encuentra en un lugar visible.

EXIGENCIAS

- 4.3 Diseñar la construcción a prueba de roedores.
- 4.7 Adecuar sifones o rejillas de drenaje dentro del establecimiento.
- 4.11 Cambiar el interruptor que se encuentra en malas condiciones y proteger tubo.
- 4.12 Señalizar cada una de las áreas que hay dentro del establecimiento.
- 5.6 Adecuar un lugar independiente para el almacenamiento de los productos de aseo.
- 8.1 Lavar y limpiar el piso.
- 8.2 Limpiar paredes que estén en mal estado.
- 8.3 Limpiar el techo.
- 10.6 Realizar controles de temperaturas por medio de registros escritos.
- 10.9 Guardar en un lugar adecuado las superficies de picado.
- 10.11 Desechar los alimentos que no son consumidos durante las 24 horas.
- 14.3 Usar los uniformes adecuados.
- 15.1 Ubicar y señalar elementos de seguridad como el extintor.
- 15.2 Ubicar el botiquín en un lugar visible y señalarlo.

ACTA INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL RESTAURANTES

1. CÉDULA ESTABLECIMIENTO

1.1 Línea de Acción: Alimentos sanos u seguros	1.2 Matrícula establecimiento:
1.3 Razón social del Establecimiento: Coffee world Gourmet	
1.4 Nombre comercial establecimiento: Coffee world Gourmet	1.5 NIT: 900740103-1
1.6 N° Sede: Central	1.7 E-mail: reinelo126@hotmail.com
1.8 Dirección: Carrera 9 # 51-41	1.9 Localidad: Chapineró
1.10 N° UPZ: 99 - Chapineró	1.11 N° TGSJ:
1.12 Barrio: Marly	1.13 Teléfono 1:
1.14 Teléfono 2:	1.15 Fax:
1.16 Nombre propietario:	
1.17 Tipo de documento:	1.18 Número documento:
1.19 Nombre representante legal: Reinaldo Mivel Morales Zuñiga	
1.20 Tipo de documento: cedula de ciudadanía	1.21 Número documento: 6333.497
1.22 Persona que atiende la visita: Mivel Chaparro	1.23 Cargo: Encargado de Punto
1.24 Tipo de documento: cedula de ciudadanía	1.25 Número documento: 4.041.791.204
1.26 Descripción Actividad Industrial Principal (CIU):	
1.27 N° Actividad Industrial Principal (CIU):	

2. ATRIBUTOS GENERALES DE RIESGO

2.1 Tipo de establecimiento:								
2.2 Coincidencia actividad principal vs. CIU: <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO			2.3 CIU Actividad evidenciada:					
VISITA	DÍA	MES	AÑO	CONCEPTO	SI	RECIBIDA SANITARIA	NO	MOTIVO
Visita 1								(VO) Visita de oficio (NC) Notificación comunitaria (AB) Asociada a brote (SI) Solicitud del interesado (SO) Solicitud oficial
Visita 2								
Visita 3								
Visita 4								

3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO BÁSICO

Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
3.1 El agua utilizada en el establecimiento es potable.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//
3.2 El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//
3.3 El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//
3.4 Existen recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados, con tapa e identificados para la recolección interna de desechos sólidos o basuras	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//
3.5 El manejo de los residuos líquidos dentro del establecimiento no representa riesgo de contaminación para los elementos ni para las superficies en contacto con éstos.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//
3.6 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//
3.7 Se cuenta con programa de limpieza y desinfección	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//

4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
4.1 El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y en terreno de fácil drenaje.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//

1. Cumple completamente 2. Cumple parcialmente 3. No cumple 4. No aplica 5. No observado

Hoja 1/8

Continuación 4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
4.2 El establecimiento está alejado de botaderos de basura, pantanos, criadero de insectos y roedores.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
4.3 La construcción está diseñada a prueba de roedores e insectos.	1 2 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5	— // —
4.4 Los servicios sanitarios están separados de las otras áreas.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
4.5 El establecimiento dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en el y para uso público (salvo que por limitaciones de espacio físico no lo permita caso en el cual se podrá utilizar los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento).	1 2 <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 5	— // —
4.6 Los servicios sanitarios están separados por sexo, debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico) y en buen estado de funcionamiento.	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	— // —
4.7 Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y en buen estado.	1 2 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5	— // —
4.8 Las aguas de lavado y servicio no ocasionan molestias a la comunidad ni contaminación del entorno.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
4.9 El establecimiento es independiente de la vivienda.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
4.10 Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
4.11 Las instalaciones eléctricas presentan plafones en buen estado, tomas, interruptores y cableado protegido.	1 <input checked="" type="checkbox"/> 3 4 5	— // —
4.12 El establecimiento se encuentra adecuadamente distribuido por áreas	1 <input checked="" type="checkbox"/> 3 4 5	— // —
5. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
5.1 Existe un plan de saneamiento por escrito con los programas de limpieza y desinfección, manejo de desechos, control de plagas, abastecimiento de agua potable que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
5.2 Se utilizan sustancias adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
5.3 El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo, y se desinfectan permanentemente.	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	— // —
5.4 Se cuenta con procedimientos escritos para limpieza de las instalaciones	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
5.5 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de instalaciones y equipos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
5.6 Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados.	1 2 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5	— // —

1. Cumple completamente | 2. Cumple parcialmente | 3. No cumple | 4. No aplica | 5. No observado

Hoja 2/8

 Calle 76 No. 1 - 42 Sur Teléfono 7574424 Fax: 7660666
 e-mail: saneamiento@ustm.edu.co
 web: www.eseustm.gov.co


Secretaría Distrital de Salud

6. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
6.1 El uso de cebos para control de plagas no pone en riesgo la inocuidad de los alimentos	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	//
6.2 Las frutas y verduras utilizadas en el restaurante no son portadoras de insectos.	1 2 3 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	//
6.3 Se cuenta con procedimientos escritos para el control integral de plagas.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
6.4 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones para el control preventivo de plagas.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
7. PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
7.1 Los residuos sólidos y líquidos son removidos frecuentemente de la zona de elaboración de alimentos	1 2 3 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	//
7.2 Los residuos son retirados frecuentemente del restaurante.	1 2 3 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	//
7.3 se cuenta con procedimientos escritos para el manejo de residuos sólidos y líquidos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
8. CONDICIONES DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
8.1 Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y cuentan con la inclinación y drenaje adecuado.	1 <input checked="" type="checkbox"/> 3 4 5	
8.2 Las paredes son impermeables, sólidas, de fácil limpieza, resistentes a factores ambientales como humedad y temperatura.	1 <input checked="" type="checkbox"/> 3 4 5	
8.3 Los techos son de acabado liso y de fácil limpieza y no presentan acumulación de suciedades.	1 <input checked="" type="checkbox"/> 3 4 5	
8.4 No existe presencia de animales domésticos o de personal diferente a los manipuladores de alimentos.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	//
8.5 La temperatura ambiental y ventilación del establecimiento es adecuada, no afecta la calidad del producto, evita la condensación y no incomoda al personal.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
8.6 El establecimiento se encuentra con adecuada iluminación en cantidad e intensidad (natural o artificial) las lámparas se encuentran debidamente protegidas en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
8.7 Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegido y bajo llave.	1 2 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5	
9. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
9.1 Los equipos y superficies en contacto con el alimento están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
9.2 Cuando se requiere, el establecimiento dispone de utensilios desechables manejados apropiadamente	1 2 3 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	//

1. Cumple completamente 2. Cumple parcialmente 3. No cumple 4. No aplica 5. No observado

Hoja 3/8

 Calle 76 No. 1 - 42 Sur Teléfono 7674424 Fax 7660666
 e-mail: sarsicrems@ustm.edu.co
 web: www.ustm.edu.co

BOGOTÁ
 HUMANANA

Secretaría Distrital de Salud

Continuación 9. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
9.3 Equipos como licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos y similares son lavados y desinfectados después de su uso. Los accesorios o partes en contacto con los alimentos son desarmados, lavados y desinfectados después de cada jornada.	1 2 3 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	— // —
10. CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVIDO		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos y recomendaciones
10.1 Las materias primas o alimentos sin procesar se reciben en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente.	1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
10.2 Los alimentos o materias primas crudas como carne, verduras, hortalizas y productos de la pesca se lavan con agua potable corriente antes de la preparación.	1 2 3 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	— // —
10.3 Las hortalizas y verduras que se comen crudas se lavan y desinfectan con sustancias permitidas.	1 2 3 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	— // —
10.4 Los alimentos crudos (cárnicos, lácteos, pescados) se almacenan separadamente de los cocidos o preparados, de tal manera que se evite la contaminación cruzada.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
10.5 Los alimentos perecederos tales como la leche y sus derivados, carne y sus derivados, preparados y productos de la pesca, se almacenan en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuadas.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
10.6 Se realizan controles de temperatura y si se llevan registros escritos.	1 2 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5	
10.7 Los alimentos procesados proceden de proveedores que garanticen su calidad.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
10.8 El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo, en especial aquellos utensilios que utilizan para picar o fraccionar alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
10.9 Las superficies para el picado son de material sanitario (plástico, nylon, polietileno o teflón) y se encuentran en condiciones de conservación e higiene.	1 <input checked="" type="checkbox"/> 3 4 5	
10.10 Se usan utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento, tales como cucharones, pinzas, tenedores, etc.	1 2 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5	
10.11 Los alimentos preparados para consumo inmediato que no se consumen dentro de las 24 horas siguientes son desechados.	1 2 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5	
10.12 Los alimentos preparados que no se van a servir de inmediato se someten a un proceso de enfriamiento rápido.	1 2 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5	
11. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
11.1 Los alimentos susceptibles a la contaminación (carne de res, de cerdo, pollo, pescados, quesos, etc.) se encuentran en condiciones de conservación requeridas (congelación, refrigeración, medio ambiente), protegidos y separados para evitar la contaminación.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —

1. Cumple completamente | 2. Cumple parcialmente | 3. No cumple | 4. No aplica | 5. No observado

Hoja 4/8

 Calle 76 No. 1 - 42 Sur. Teléfono 7674424 Fax: 7660666
 e-mail: saneamiento@ustome.edu.co
 web: www.ustome.edu.co


Secretaría Distrital de Salud

Continuación 11. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
11.2 Los productos se encuentran dentro de su vida útil y son aptos para su utilización.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
11.3 Los productos envasados o empacados se encuentran en envases limpios e íntegros, libres de ruptura, abolladuras, sin señales de insectos o materia extraña, con fecha de caducidad o consumo vigente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
11.4 Los elementos expuestos a la venta están en vitrinas, ó cualquier sistema apropiado que los proteja del medio exterior.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
11.5 El proceso de expendio y venta al cliente se realiza en forma sanitaria.	1 <input checked="" type="checkbox"/> 3 4 5	— // —
11.6 El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
11.7 Los anaqueles son de superficie inerte, están limpios y en buen estado, sin presencia de oxidación o desprendimiento de partículas	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
12. CONTROL DE TEMPERATURAS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
12.1 Almacenamiento en refrigeración a temperatura igual o menor a 4°C	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
12.2 Almacenamiento en congelación a temperaturas menores a 0°C	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	— // —
12.3 Cocción de los alimentos a temperaturas superiores a 75°C	1 2 3 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	— // —
12.4 Mantenimiento de alimentos a temperaturas por debajo de 4 °C o por encima de 60°C según lo requieran	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
13. ROTULADO		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
13.1 Los productos que así lo requieran se encuentran empacados y rotulados, de conformidad a la normatividad sanitaria vigente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
13.2 Los productos que lo requieren tienen Registro Sanitario.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
14. PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
14.1 El personal manipulador tiene certificado médico y controles médicos periódicos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
14.2 Los manipuladores acreditan cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
14.3 Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniformes adecuados de color claro (gorro, blusa y delantal), limpio, y calzados cerrados	1 <input checked="" type="checkbox"/> 3 4 5	— // —
14.4 Las manos de los trabajadores se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
14.5 Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como comer, fumar, toser, escupir o rascarse, etc.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
14.6 Los manipuladores se lavan y desinfectan desde las manos hasta el codo, cada vez que sea necesario.	1 2 3 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	— // —

1. Cumple completamente 2. Cumple parcialmente 3. No cumple 4. No aplica 5. No observado

Hoja 5/8

HALLAZGOS CAFETERIA MARIA ELIZA MENDOZA PETTIT GOURMET SAS,
EDIFICIO SANTO DOMINGO UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS

Este establecimiento tiene como actividad principal la venta de productos o alimentos sin procesar, estos productos son elaborados por diferentes proveedores quienes son los encargados de hacer la entrega del mismo en un lugar limpio y protegido del medio ambiente.

HALLAZGOS

15. SALUD OCUPACIONAL

15.2 El establecimiento dispone de botiquín bien dotado y ubicado en un lugar visible

Disponen de botiquín pero no se encuentra en un lugar visible.

EXIGENCIAS

15.2 Ubicar botiquín en lugar visible y señalizarlo.

ACTA INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL RESTAURANTES

1. CÉDULA ESTABLECIMIENTO

1.1 Línea de Acción: Alimentos sanos y seguros	1.2 Matricula establecimiento:
1.3 Razón social del Establecimiento: Mana Eliza mendoza Petit Gourmet SAS	
1.4 Nombre comercial establecimiento:	1.5 NIT: 900481193-0
1.6 N° Sede: Santo Domingo	1.7 E-mail:
1.8 Dirección: Calle 52 # 7 - 11	1.9 Localidad: Chapinero
1.10 N° UPZ: 99- Chapinero	1.11 N° TGSJ:
1.12 Barrio: Marly	1.13 Teléfono 1:
1.14 Teléfono 2:	1.15 Fax:
1.16 Nombre propietario:	
1.17 Tipo de documento:	1.18 Número documento:
1.19 Nombre representante legal: mana eliza mendoza	
1.20 Tipo de documento:	1.21 Número documento: 273168
1.22 Persona que asiste la visita: Mana Mendoza	1.23 Cargo: Administradora
1.24 Tipo de documento:	1.25 Número documento: 273168
1.26 Descripción Actividad Industrial Principal (CIU): 5611 - 5621	
1.27 N° Actividad Industrial Principal (CIU):	

2. ATRIBUTOS GENERALES DE RIESGO

2.1 Tipo de establecimiento:

2.2 Coincidencia actividad principal vs. CIU: SI NO

2.3 CIU Actividad evidenciada:

VISITA	DÍA	MES	AÑO	CONCEPTO	SI	NO	MOTIVO
Visita 1							(VO) Visita de oficio
Visita 2							(NC) Notificación comunitaria
Visita 3							(AB) Asociada a brote
Visita 4							(SI) Solicitud del interesado
							(SO) Solicitud oficial

3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO BÁSICO

Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
3.1 El agua utilizada en el establecimiento es potable.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	— // —
3.2 El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	— // —
3.3 El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	— // —
3.4 Existen recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados, con tapa e identificados para la recolección interna de desechos sólidos o basuras	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	— // —
3.5 El manejo de los residuos líquidos dentro del establecimiento no representa riesgo de contaminación para los elementos ni para las superficies en contacto con estos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	— // —
3.6 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	— // —
3.7 Se cuenta con programa de limpieza y desinfección	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	— // —

4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
4.1 El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y en terreno de fácil drenaje.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	— // —

1. Cumple completamente 2. Cumple parcialmente 3. No cumple 4. No aplica 5. No observado

Hoja 1/8

Continuación 4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
4.2 El establecimiento está alejado de botaderos de basura, pantanos, criadero de insectos y roedores.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
4.3 La construcción está diseñada a prueba de roedores e insectos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
4.4 Los servicios sanitarios están separados de las otras áreas.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
4.5 El establecimiento dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en el y para uso público (salvo que por limitaciones de espacio físico no lo permita caso en el cual se podría utilizar los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento).	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5	_____ // _____
4.6 Los servicios sanitarios están separados por sexo, debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico) y en buen estado de funcionamiento.	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5	_____ // _____
4.7 Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y en buen estado.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
4.8 Las aguas de lavado y servido no ocasionan molestias a la comunidad ni contaminación del entorno.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
4.9 El establecimiento es independiente de la vivienda.	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5	_____ // _____
4.10 Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
4.11 Las instalaciones eléctricas presentan plafones en buen estado, tomas, interruptores y cableado protegido.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
4.12 El establecimiento se encuentra adecuadamente distribuido por áreas	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
5. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
5.1 Existe un plan de saneamiento por escrito con los programas de limpieza y desinfección, manejo de desechos, control de plagas, abastecimiento de agua potable que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
5.2 Se utilizan sustancias adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
5.3 El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo, y se desinfectan permanentemente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
5.4 Se cuenta con procedimientos escritos para limpieza de las instalaciones	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
5.5 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de instalaciones y equipos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
5.6 Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____

1. Cumple completamente 2. Cumple parcialmente 3. No cumple 4. No aplica 5. No observado

Hoja 2/8

Calle 76 No. 1 - 42 Sur Teléfono 7674424 Fax 7660666
e-mail: saneamientousme@yahoo.com
web: www.usstoma.gov.co



BOGOTÁ
HUC?ANA

Secretaría Distrital de Salud

6. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
6.1 El uso de cebos para control de plagas no pone en riesgo la inocuidad de los alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
6.2 Las frutas y verduras utilizadas en el restaurante no son portadoras de insectos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
6.3 Se cuenta con procedimientos escritos para el control integral de plagas.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
6.4 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones para el control preventivo de plagas.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
7. PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
7.1 Los residuos sólidos y líquidos son removidos frecuentemente de la zona de elaboración de alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
7.2 Los residuos son retirados frecuentemente del restaurante.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
7.3 se cuenta con procedimientos escritos para el manejo de residuos sólidos y líquidos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
8. CONDICIONES DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
8.1 Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y cuentan con la inclinación y drenaje adecuado.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
8.2 Las paredes son impermeables, sólidas, de fácil limpieza, resistentes a factores ambientales como humedad y temperatura.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
8.3 Los techos son de acabado liso y de fácil limpieza y no presentan acumulación de suciedades.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
8.4 No existe presencia de animales domésticos o de personal diferente a los manipuladores de alimentos.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	_____ // _____
8.5 La temperatura ambiental y ventilación del establecimiento es adecuada, no afecta la calidad del producto, evita la condensación y no incomoda al personal.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
8.6 El establecimiento se encuentra con adecuada iluminación en cantidad e intensidad (natural o artificial) las lámparas se encuentran debidamente protegidas en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
8.7 Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio ajeado, protegido y bajo llave.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
9. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
9.1 Los equipos y superficies en contacto con el alimento están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
9.2 Cuando se requiere, el establecimiento dispone de utensilios desechables manejados apropiadamente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____

1. Cumple completamente 2. Cumple parcialmente 3. No cumple 4. No aplica 5. No observado

Hoja 3/8

 Calle 78 No. 1 - 42 Sur Teléfono 7674424 Fax 7660066
 e-mail: saneamiento@ustm.edu.co
 web: www.ese.ustm.edu.co

BOGOTÁ
HUCANA

Secretaría Distrital de Salud

Continuación 9. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
9.3 Equipos como licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos y similares son lavados y desinfectados después de su uso. Los accesorios o partes en contacto con los alimentos son desarmados, lavados y desinfectados después de cada jornada.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
10. CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVIDO		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos y recomendaciones
10.1 Las materias primas o alimentos sin procesar se reciben en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
10.2 Los alimentos o materias primas crudas como carne, verduras, hortalizas y productos de la pesca se lavan con agua potable corriente antes de la preparación.	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	— // —
10.3 Las hortalizas y verduras que se comen crudas se lavan y desinfectan con sustancias permitidas.	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	— // —
10.4 Los alimentos crudos (cárnicos, lácteos, pescados) se almacenan separadamente de los cocidos o preparados, de tal manera que se evite la contaminación cruzada.	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	— // —
10.5 Los alimentos perecederos tales como leche y sus derivados, carne y sus derivados, preparados y productos de la pesca, se almacenan en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuadas.	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	— // —
10.6 Se realizan controles de temperatura y si se llevan registros escritos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
10.7 Los alimentos procesados proceden de proveedores que garanticen su calidad.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
10.8 El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo, en especial aquellos utensilios que utilizan para picar o fraccionar alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
10.9 Las superficies para el picado son de material sanitario (plástico, nylon, polietileno o teflón) y se encuentran en condiciones de conservación e higiene.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
10.10 Se usan utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento, tales como cucharones, pinzas, tenedores, etc.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
10.11 Los alimentos preparados para consumo inmediato que no se consumen dentro de las 24 horas siguientes son desechados.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
10.12 Los alimentos preparados que no se van a servir de inmediato se someten a un proceso de enfriamiento rápido.	1 2 3 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	— // —
11. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
11.1 Los alimentos susceptibles a la contaminación (carne de res, de cerdo, pollo, pescados, quesos, etc.) se encuentran en condiciones de conservación requeridas (congelación, refrigeración, medio ambiente), protegidos y separados para evitar la contaminación.	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	— // —

1. Cumple completamente | 2. Cumple parcialmente | 3. No cumple | 4. No aplica | 5. No observado

Hoja 4/8

Calle 76 No. 1 - 42 Sur Teléfono 7674424 Fax 7660666
e-mail: saneamiento@ustm.edu.co
web: www.ustm.edu.co



BOGOTÁ
HUMANANA

Secretaría Distrital de Salud

Continuación 11. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
11.2 Los productos se encuentran dentro de su vida útil y son aptos para su utilización.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
11.3 Los productos envasados o empacados se encuentran en envases limpios e íntegros, libres de ruptura, abolladuras, sin señales de insectos o materia extraña, con fecha de caducidad o consumo vigente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
11.4 Los elementos expuestos a la venta están en vitrinas, o cualquier sistema apropiado que los proteja del medio exterior.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
11.5 El proceso de expendio y venta al cliente se realiza en forma sanitaria.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
11.6 El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
11.7 Los anaquelos son de superficie inerte, están limpios y en buen estado, sin presencia de oxidación o desprendimiento de partículas	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
12. CONTROL DE TEMPERATURAS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
12.1 Almacenamiento en refrigeración a temperatura igual o menor a 4 °C	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
12.2 Almacenamiento en congelación a temperaturas menores a 0°C	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
12.3 Cocción de los alimentos a temperaturas superiores a 75 °C	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	— // —
12.4 Mantenimiento de alimentos a temperaturas por debajo de 4 °C o por encima de 60°C según lo requieran	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
13. ROTULADO		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
13.1 Los productos que así lo requieran se encuentran empacados y rotulados, de conformidad a la normatividad sanitaria vigente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
13.2 Los productos que lo requieren tienen Registro Sanitario.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
14. PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
14.1 El personal manipulador tiene certificado médico y controles médicos periódicos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
14.2 Los manipuladores acreditan cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
14.3 Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniformes adecuados de color claro (gorro, blusa y delantal), limpio, y calzado cerrado	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
14.4 Las manos de los trabajadores se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
14.5 Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como comer, fumar, toser, escupir o rascarse, etc.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
14.6 Los manipuladores se lavan y desinfectan desde las manos hasta el codo, cada vez que sea necesario.	1 2 3 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	— // —

1. Cumple completamente | 2. Cumple parcialmente | 3. No cumple | 4. No aplica | 5. No observado

Hoja 5/8

HALLAZGOS AVENA CUBANA, EDIFICIO DR. ANGELICO UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS

Este establecimiento tiene como actividad principal la venta de productos elaborados por la misma entidad (Avena Cubana), la preparación de estos se realiza a diario en buenas condiciones sanitarias.

HALLAZGOS

3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO BASICO

3.4 Existen recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados, con tapa e identificados para la recolección interna de desechos sólidos o basuras

Hace falta tapa en uno de los contenedores.

3.6 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos

No manejan listas de chequeo para el manejo de residuos.

4. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

4.2 El establecimiento está alejado de botaderos de basura, pantanos, criaderos de insectos, y roedores

El establecimiento se encuentra ubicado junto a un área cubierta de plantas.

4.3 La construcción está diseñada a prueba de roedores e insectos

La ubicación del establecimiento permite la entrada de insectos.

4.7 Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y en buen estado

No se evidencian sifones.

4.10 Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado

El material del techo no es de fácil limpieza.

8. CONDICIONES DEL AREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

8.1 Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y cuentan con la inclinación y drenaje adecuado.

No cuenta con la inclinación ni el drenaje adecuado.

8.3 Los techos son de acabado liso y de fácil limpieza y no presenta acumulación de suciedades

El techo no es de acabado liso.

10. CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACION Y SERVIDO

10.11 Los alimentos preparados para consumo inmediato que no se consumen dentro de las 24 horas siguientes son desechados

Se estipula que los alimentos preparados tienen hasta 48 horas para su debido consumo.

15. SALUD OCUPACIONAL

15.1 Se evidencian equipos e implementos de seguridad en funcionamiento ubicados de acuerdo a normas de seguridad industrial (extintores, campanas extractoras, barandas, estibas de seguridad, arnés para trabajo en altura)

El extintor no se encuentra en un lugar visible, no está señalizado.

15.2 El establecimiento dispone de botiquín bien dotado y ubicado en un lugar visible

El botiquín no se encuentra en un lugar visible ni señalizado.

16. ESPACIOS 100% LIBRES DE HUMO

16.1 Cumple con las exigencias de los artículos 19 y 20 de la ley 1335 de 2009

No se evidencia señalización de acuerdo a lo exigido en la normativa.

EXIGENCIAS

3.4 Poner tapa al contenedor.

3.6 Implementar listas de chequeo para el manejo de residuos sólidos y líquidos.

4.7 Adecuar sifones o rejillas de drenaje.

4.10 Cambiar material de techo por uno que sea de material sanitario y liso.

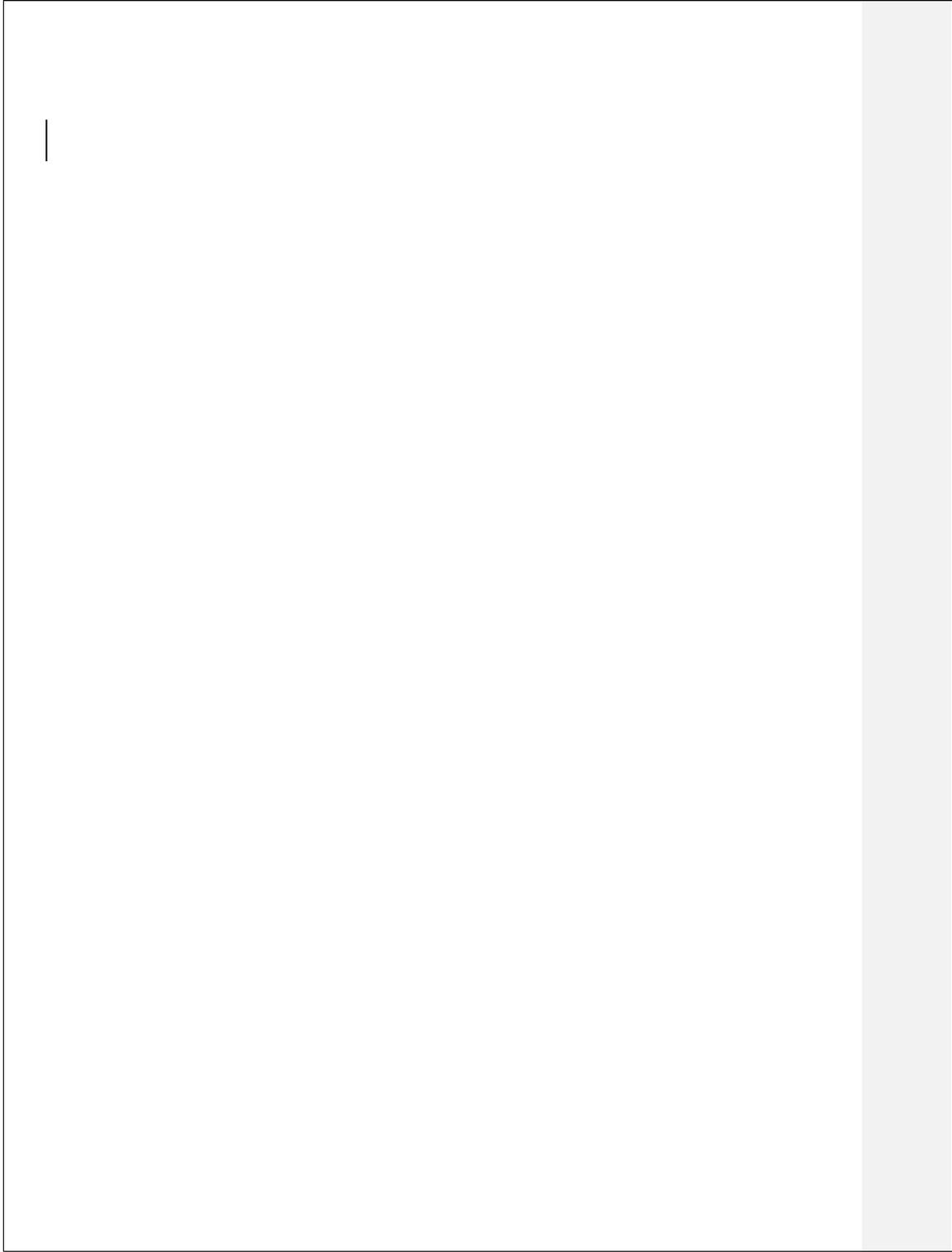
8.1 Adecuar los pisos para que tenga la inclinación y el drenaje adecuado.

10.11 Desechar los alimentos que no son consumidos después de 24 horas de la preparación.

15.1 Ubicar extintor en un lugar visible y señalizarlo.

15.2 Ubicar botiquín en un lugar visible y señalizarlo.

16.1 Señalizar el establecimiento de acuerdo a lo exigido en la normativa 1335 de 2009.



|



Acta Número

Cafeteria de Anabelico

ACTA INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL RESTAURANTES

1. CÉDULA ESTABLECIMIENTO

1.1 Línea de Acción: Alimentos sanos y seguros	1.2 Matricula establecimiento:
1.3 Razón social del Establecimiento: Natural Foods S.A.S	
1.4 Nombre comercial establecimiento: Avenida Cubana	1.5 NIT: 900390783-2.
1.6 N° Sede: Dr. Anabelico	1.7 E-mail:
1.8 Dirección: Carrera 9 # 72-90.	1.9 Localidad: Chapinero.
1.10 N° UPZ: 97-Chico Lago	1.11 N° TGS:
1.12 Barrio: Porciuncula.	1.13 Teléfono 1:
1.14 Teléfono 2:	1.15 Fax:
1.16 Nombre propietario:	
1.17 Tipo de documento:	1.18 Número documento:
1.19 Nombre representante legal: Aristaido Rojas anael	
1.20 Tipo de documento: cedula de ciudadanía	1.21 Número documento: 79 387 581
1.22 Persona que atiende la visita: Leidy Sanchez	1.23 Cargo: Auxiliar de Panaderia.
1.24 Tipo de documento: cedula de ciudadanía	1.25 Número documento: 1055 963 804
1.26 Descripción Actividad Industrial Principal (CIU): 1081 Elaboración productos panaderia.	
1.27 N° Actividad Industrial Principal (CIU):	

2. ATRIBUTOS GENERALES DE RIESGO

2.1 Tipo de establecimiento:																																														
2.2 Coincidencia actividad principal vs. CIU: <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	2.3 CIU Actividad evidenciada:																																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>VISITA</th> <th>DÍA</th> <th>MES</th> <th>AÑO</th> <th>CONCEPTO</th> <th>SI</th> <th>DESECHO SÓLIDO</th> <th>NO</th> <th>MOTIVO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Visita 1</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(VO) Visita de oficio (NC) Notificación comunitaria</td> </tr> <tr> <td>Visita 2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(AB) Asociada a brote</td> </tr> <tr> <td>Visita 3</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(SI) Solicitud del interesado</td> </tr> <tr> <td>Visita 4</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(SO) Solicitud oficial</td> </tr> </tbody> </table>		VISITA	DÍA	MES	AÑO	CONCEPTO	SI	DESECHO SÓLIDO	NO	MOTIVO	Visita 1								(VO) Visita de oficio (NC) Notificación comunitaria	Visita 2								(AB) Asociada a brote	Visita 3								(SI) Solicitud del interesado	Visita 4								(SO) Solicitud oficial
VISITA	DÍA	MES	AÑO	CONCEPTO	SI	DESECHO SÓLIDO	NO	MOTIVO																																						
Visita 1								(VO) Visita de oficio (NC) Notificación comunitaria																																						
Visita 2								(AB) Asociada a brote																																						
Visita 3								(SI) Solicitud del interesado																																						
Visita 4								(SO) Solicitud oficial																																						

3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO BÁSICO

Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
3.1 El agua utilizada en el establecimiento es potable.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//
3.2 El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//
3.3 El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//
3.4 Existen recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados, con tapa e identificados para la recolección interna de desechos sólidos o basuras	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
3.5 El manejo de los residuos líquidos dentro del establecimiento no representa riesgo de contaminación para los elementos ni para las superficies en contacto con éstos.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//
3.6 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
3.7 Se cuenta con programa de limpieza y desinfección	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//

4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
4.1 El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y en terreno de fácil drenaje.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	//

1. Cumple completamente 2. Cumple parcialmente 3. No cumple 4. No aplica 5. No observado

Hoja 1/8

Calle 76 No. 1 - 42 Sur Teléfono 7674424 Fax 7660666
e-mail: saneamientousme@yahoo.com
web: www.esesutma.gov.co



BOGOTÁ
HUMANANA

Secretaría Distrital de Salud

Continuación 4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
4.2 El establecimiento está alejado de botaderos de basura, pantanos, criadero de insectos y roedores.	1 <input checked="" type="checkbox"/> 3 4 5	
4.3 La construcción está diseñada a prueba de roedores e insectos.	1 <input checked="" type="checkbox"/> 3 4 5	
4.4 Los servicios sanitarios están separados de las otras áreas.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
4.5 El establecimiento dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en el y para uso público (salvo que por limitaciones de espacio físico no lo permita caso en el cual se podrá utilizar los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento).	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	//
4.6 Los servicios sanitarios están separados por sexo, debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico) y en buen estado de funcionamiento.	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	//
4.7 Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y en buen estado.	1 2 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5	
4.8 Las aguas de lavado y servido no ocasionan molestias a la comunidad ni contaminación del entorno.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
4.9 El establecimiento es independiente de la vivienda.	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	//
4.10 Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado.	1 <input checked="" type="checkbox"/> 3 4 5	
4.11 Las instalaciones eléctricas presentan platinos en buen estado, tomas, interruptores y cableado protegido.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
4.12 El establecimiento se encuentra adecuadamente distribuido por áreas	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
5. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
5.1 Existe un plan de saneamiento por escrito con los programas de limpieza y desinfección, manejo de desechos, control de plagas, abastecimiento de agua potable que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
5.2 Se utilizan sustancias adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
5.3 El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo, y se desinfectan permanentemente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
5.4 Se cuenta con procedimientos escritos para limpieza de las instalaciones.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
5.5 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de instalaciones y equipos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
5.6 Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//

1. Cumple completamente 2. Cumple parcialmente 3. No cumple 4. No aplica 5. No observado

Hoja 2/6

 Calle 76 No. 1 - 42 Sur Teléfono 7674424 Fax. 7660666
 e-mail: saneamiento@usnet.net y usnet@usnet.net
 web: www.usnet.net

BOGOTÁ
 HUMANANA

Secretaría Distrital de Salud

6. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
6.1 El uso de cebos para control de plagas no pone en riesgo la inocuidad de los alimentos	<input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	_____ // _____
6.2 Las frutas y verduras utilizadas en el restaurante no son portadoras de insectos.	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5	_____ // _____
6.3 Se cuenta con procedimientos escritos para el control integral de plagas.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	_____ // _____
6.4 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones para el control preventivo de plagas.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	_____ // _____
7. PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
7.1 Los residuos sólidos y líquidos son removidos frecuentemente de la zona de elaboración de alimentos	<input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	_____ // _____
7.2 Los residuos son retirados frecuentemente del restaurante.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	_____ // _____
7.3 se cuenta con procedimientos escritos para el manejo de residuos sólidos y líquidos.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	_____ // _____
8. CONDICIONES DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
8.1 Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y cuentan con la inclinación y drenaje adecuado.	1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
8.2 Las paredes son impermeables, sólidas, de fácil limpieza, resistentes a factores ambientales como humedad y temperatura.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
8.3 Los techos son de acabado liso y de fácil limpieza y no presentan acumulación de suciedades.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
8.4 No existe presencia de animales domésticos o de personal diferente a los manipuladores de alimentos.	SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	_____ // _____
8.5 La temperatura ambiental y ventilación del establecimiento es adecuada, no afecta la calidad del producto, evita la condensación y no incomoda al personal.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	_____ // _____
8.6 El establecimiento se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial) las lámparas se encuentran debidamente protegidas en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	_____ // _____
8.7 Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegido y bajo llave.	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5	_____ // _____
9. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
9.1 Los equipos y superficies en contacto con el alimento están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	_____ // _____
9.2 Cuando se requiere, el establecimiento dispone de utensilios desechables manejados apropiadamente	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5	_____ // _____

1. Cumple completamente 2. Cumple parcialmente 3. No cumple 4. No aplica 5. No observado

Hoja 3/8

 Calle 76 No. 1 - 42 Sur Teléfono 7674424 Fax. 7660666
 e-mail: ssaesantotomas@yahoo.com
 web: www.essusme.gov.co

BOGOTÁ
 HUMANANA

Secretaría Distrital de Salud

Continuación 9. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
9.3 Equipos como licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos y similares son lavados y desinfectados después de su uso. Los accesorios o partes en contacto con los alimentos son desarmados, lavados y desinfectados después de cada jornada.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
10. CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVIDO		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos y recomendaciones
10.1 Las materias primas o alimentos sin procesar se reciben en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
10.2 Los alimentos o materias primas crudas como carne, verduras, hortalizas y productos de la pesca se lavan con agua potable corriente antes de la preparación.	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5	//
10.3 Las hortalizas y verduras que se comen crudas se lavan y desinfectan con sustancias permitidas.	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5	//
10.4 Los alimentos crudos (cárnicos, lácteos, pescados) se almacenan separadamente de los cocidos o preparados, de tal manera que se evite la contaminación cruzada.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
10.5 Los alimentos pescaderos tales como la leche y sus derivados, carne y sus derivados, preparados y productos de la pesca, se almacenan en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuadas.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
10.6 Se realizan controles de temperatura y si se llevan registros escritos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
10.7 Los alimentos procesados proceden de proveedores que garanticen su calidad.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
10.8 El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo, en especial aquellos utensilios que utilizan para picar o fraccionar alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
10.9 Las superficies para el picado son de material sanitario (plástico, nylon, polietileno o teflón) y se encuentran en condiciones de conservación e higiene.	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5	//
10.10 Se usan utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento, tales como cucharones, pinzas, tenedores, etc.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
10.11 Los alimentos preparados para consumo inmediato que no se consumen dentro de las 24 horas siguientes son desechados.	1 2 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5	//
10.12 Los alimentos preparados que no se van a servir de inmediato se someten a un proceso de enfriamiento rápido.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	//
11. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
11.1 Los alimentos susceptibles a la contaminación (carne de res, de cerdo, pollo, pescados, quesos, etc.) se encuentran en condiciones de conservación requeridas (congelación, refrigeración, medio ambiente), protegidos y separados para evitar la contaminación.	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5	//

1. Cumple completamente | 2. Cumple parcialmente | 3. No cumple | 4. No aplica | 5. No observado

Hoja 4/8

 Calle 76 No. 1 - 42 Sur Teléfono 7874424 Fax 7660666
 e-mail: saneamientousme@yahoo.com
 web: www.ds.dsrms.gov.co

BOGOTÁ
 HUMANANA

Secretaría Distrital de Salud



Continuación 11. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
11.2 Los productos se encuentran dentro de su vida útil y son aptos para su utilización.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
11.3 Los productos envasados o empacados se encuentran en envases limpios e íntegros, libres de ruptura, abolladuras, sin señales de insectos o materia extraña, con fecha de caducidad o consumo vigente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
11.4 Los elementos expuestos a la venta están en vitrinas, o cualquier sistema apropiado que los proteja del medio exterior.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
11.5 El proceso de expendio y venta al cliente se realiza en forma sanitaria.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
11.6 El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
11.7 Los anaqueles son de superficie inerte, están limpios y en buen estado, sin presencia de oxidación o desprendimiento de partículas	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
12. CONTROL DE TEMPERATURAS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
12.1 Almacenamiento en refrigeración a temperatura igual o menor a 4 °C	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
12.2 Almacenamiento en congelación a temperaturas menores a 0°C	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
12.3 Cocción de los alimentos a temperaturas superiores a 75°C	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
12.4 Mantenimiento de alimentos a temperaturas por debajo de 4 °C o por encima de 60°C según lo requieran	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
13. ROTULADO		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
13.1 Los productos que así lo requieran se encuentran empacados y rotulados, de conformidad a la normatividad sanitaria vigente.	<input type="checkbox"/> 1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	— // —
13.2 Los productos que lo requieren tienen Registro Sanitario.	<input type="checkbox"/> 1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	— // —
14. PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
14.1 El personal manipulador tiene certificado médico y controles médicos periódicos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
14.2 Los manipuladores acreditan cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
14.3 Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniformes adecuados de color claro (gorro, blusa y delantal), limpio, y calzado cerrado	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
14.4 Las manos de los trabajadores se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
14.5 Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como comer, fumar, toser, escupir o rascarse, etc.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
14.6 Los manipuladores se lavan y desinfectan desde las manos hasta el codo, cada vez que sea necesario.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —

1. Cumple completamente 2. Cumple parcialmente 3. No cumple 4. No aplica 5. No observado

Hoja 5/8



HALLAZGOS REFRI BREAK – EDIFICIO CENTRAL UNIVERSIDAD SANTO TOMAS

Esta cafetería se dedica a la elaboración y venta de comidas rápidas y productos sin procesar. La preparación de dichos alimentos se realiza en condiciones higiénico sanitarias óptimas.

HALLAZGOS

15. SALUD OCUPACIONAL

15.2 El establecimiento dispone de botiquín bien dotado y ubicado en un lugar visible.

El botiquín no está señalizado

EXIGENCIAS

15.2 Señalizar el botiquín para que sea más visible

ACTA INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL RESTAURANTES

1. CÉDULA ESTABLECIMIENTO

1.1 Línea de Acción: Alimentos sanos y seguros	1.2 Matrícula establecimiento: 01345117
1.3 Razón social del Establecimiento: Refii Break	
1.4 Nombre comercial establecimiento: Refii Break	1.5 NIT: 52217913-1
1.6 N° Sede: Central	1.7 E-mail:
1.8 Dirección: Calle 9 51-11	1.9 Localidad: Chapinero
1.10 N° UPZ: 99 - Chapinero	1.11 N° TGSI:
1.12 Barrio: Molli	1.13 Teléfono 1: 3004109167
1.14 Teléfono 2:	1.15 Fax:
1.16 Nombre propietario: Adriana Marcela Amortegui	
1.17 Tipo de documento: Cédula de ciudadanía	1.18 Número documento: 52'217'913
1.19 Nombre representante legal: Adriana Marcela Amortegui	
1.20 Tipo de documento: Cédula de ciudadanía	1.21 Número documento: 52'217'913
1.22 Persona que atiende la visita: Lorena Montoya	1.23 Cargo: Administradora
1.24 Tipo de documento: Cédula de ciudadanía	1.25 Número documento: 52'713'519
1.26 Descripción Actividad Industrial Principal (CIIU):	
1.27 N° Actividad Industrial Principal (CIIU): 5613 - 0010	

2. ATRIBUTOS GENERALES DE RIESGO

2.1 Tipo de establecimiento:																																																	
2.2 Coincidencia actividad principal vs. CIIU:	<table border="1"> <tr> <td>SI</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> </table>	SI	NO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																																												
SI	NO																																																
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																																																
2.3 CIIU Actividad evidenciada:																																																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>VISITA</th> <th>DÍA</th> <th>MES</th> <th>AÑO</th> <th>CONCEPTO</th> <th>SI</th> <th>NO</th> <th>MOTIVO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Visita 1</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(VO) Visita de oficio</td> </tr> <tr> <td>Visita 2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(NC) Notificación comunitaria</td> </tr> <tr> <td>Visita 3</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(AB) Asociada a brote</td> </tr> <tr> <td>Visita 4</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(SI) Solicitud del interesado</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(SO) Solicitud oficial</td> </tr> </tbody> </table>	VISITA	DÍA	MES	AÑO	CONCEPTO	SI	NO	MOTIVO	Visita 1							(VO) Visita de oficio	Visita 2							(NC) Notificación comunitaria	Visita 3							(AB) Asociada a brote	Visita 4							(SI) Solicitud del interesado								(SO) Solicitud oficial	
VISITA	DÍA	MES	AÑO	CONCEPTO	SI	NO	MOTIVO																																										
Visita 1							(VO) Visita de oficio																																										
Visita 2							(NC) Notificación comunitaria																																										
Visita 3							(AB) Asociada a brote																																										
Visita 4							(SI) Solicitud del interesado																																										
							(SO) Solicitud oficial																																										

3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO BÁSICO

Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
3.1 El agua utilizada en el establecimiento es potable.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
3.2 El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
3.3 El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
3.4 Existen recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados, con tapa e identificados para la recolección interna de desechos sólidos o basuras.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
3.5 El manejo de los residuos líquidos dentro del establecimiento no representa riesgo de contaminación para los elementos ni para las superficies en contacto con éstos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
3.6 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
3.7 Se cuenta con programa de limpieza y desinfección	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	

4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
4.1 El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y en terreno de fácil drenaje.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	

1. Cumple completamente 2. Cumple parcialmente 3. No cumple 4. No aplica 5. No observado

Hoja 1/8

Continuación 4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
4.2 El establecimiento está alejado de botaderos de basura, pantanos, criadero de insectos y roedores.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
4.3 La construcción está diseñada a prueba de roedores e insectos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
4.4 Los servicios sanitarios están separados de las otras áreas.	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	
4.5 El establecimiento dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en el y para uso público (salvo que por limitaciones de espacio físico no lo permita caso en el cual se podrá utilizar los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento).	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	
4.6 Los servicios sanitarios están separados por sexo, debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico) y en buen estado de funcionamiento.	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	
4.7 Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y en buen estado.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
4.8 Las aguas de lavado y servido no ocasionan molestias a la comunidad ni contaminación del entorno.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
4.9 El establecimiento es independiente de la vivienda.	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	
4.10 Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
4.11 Las instalaciones eléctricas presentan plafones en buen estado, tomas interruptores y cableado protegido.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
4.12 El establecimiento se encuentra adecuadamente distribuido por áreas	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
5. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
5.1 Existe un plan de saneamiento por escrito con los programas de limpieza y desinfección, manejo de desechos, control de plagas, abastecimiento de agua potable que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
5.2 Se utilizan sustancias adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
5.3 El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo, y se desinfectan permanentemente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
5.4 Se cuenta con procedimientos escritos para limpieza de las instalaciones	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
5.5 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de instalaciones y equipos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
5.6 Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	

1. Cumple completamente | 2. Cumple parcialmente | 3. No cumple | 4. No aplica | 5. No observado

Hoja 2/8

6. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
6.1 El uso de cebos para control de plagas no pone en riesgo la inocuidad de los alimentos	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ o _____
6.2 Las frutas y verduras utilizadas en el restaurante no son portadoras de insectos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ o _____
6.3 Se cuenta con procedimientos escritos para el control integral de plagas.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ o _____
6.4 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones para el control preventivo de plagas.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ o _____
7. PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
7.1 Los residuos sólidos y líquidos son removidos frecuentemente de la zona de elaboración de alimentos	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ o _____
7.2 Los residuos son retirados frecuentemente del restaurante.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ o _____
7.3 se cuenta con procedimientos escritos para el manejo de residuos sólidos y líquidos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ o _____
8. CONDICIONES DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
8.1 Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y cuentan con la inclinación y drenaje adecuado.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ o _____
8.2 Las paredes son impermeables, sólidas, de fácil limpieza, resistentes a factores ambientales como humedad y temperatura.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ o _____
8.3 Los techos son de acabado liso y de fácil limpieza y no presentan acumulación de suciedades.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ o _____
8.4 No existe presencia de animales domésticos o de personal diferente a los manipuladores de alimentos.	Si <input checked="" type="checkbox"/>	_____ o _____
8.5 La temperatura ambiental y ventilación del establecimiento es adecuada, no afecta la calidad del producto, evita la condensación y no incomoda al personal.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ o _____
8.6 El establecimiento se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial) las lámparas se encuentran debidamente protegidas en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ o _____
8.7 Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegido y bajo llave.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ o _____
9. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
9.1 Los equipos y superficies en contacto con el alimento están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ o _____
9.2 Cuando se requiere, el establecimiento dispone de utensilios desechables manejados apropiadamente	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ o _____

1. Cumple completamente | 2. Cumple parcialmente | 3. No cumple | 4. No aplica | 5. No observado

Hoja 3/8

Continuación 9. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
9.3 Equipos como licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos y similares son lavados y desinfectados después de su uso. Los accesorios o partes en contacto con los alimentos son desarmados, lavados y desinfectados después de cada jornada.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
10. CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVIDO		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos y recomendaciones
10.1 Las materias primas o alimentos sin procesar se reciben en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
10.2 Los alimentos o materias primas crudas como carne, verduras, hortalizas y productos de la pesca se lavan con agua potable corriente antes de la preparación.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
10.3 Las hortalizas y verduras que se comen crudas se lavan y desinfectan con sustancias permitidas.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
10.4 Los alimentos crudos (cárnicos, lácteos, pescados) se almacenan separadamente de los cocidos o preparados, de tal manera que se evite la contaminación cruzada.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
10.5 Los alimentos perecederos tales como la leche y sus derivados, carne y sus derivados, preparados y productos de la pesca, se almacenan en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuadas.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
10.6 Se realizan controles de temperatura y si se llevan registros escritos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
10.7 Los alimentos procesados proceden de proveedores que garanticen su calidad	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
10.8 El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo, en especial aquellos utensilios que utilizan para picar o fraccionar alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
10.9 Las superficies para el picado son de material sanitario (plástico, nylon, polietileno o teflón) y se encuentran en condiciones de conservación e higiene	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
10.10 Se usan utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento, tales como cucharones, pinzas, tenedores, etc.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
10.11 Los alimentos preparados para consumo inmediato que no se consumen dentro de las 24 horas siguientes son desechados.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
10.12 Los alimentos preparados que no se van a servir de inmediato se someten a un proceso de enfriamiento rápido.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
11. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
11.1 Los alimentos susceptibles a la contaminación (carne de res, de cerdo, pollo, pescados, quesos, etc.) se encuentran en condiciones de conservación requeridas (congelación, refrigeración, medio ambiente), protegidos y separados para evitar la contaminación	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —

1. Cumple completamente | 2. Cumple parcialmente | 3. No cumple | 4. No aplica | 5. No observado

Hoja 4/8

Continuación 11. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
11.2 Los productos se encuentran dentro de su vida útil y son aptos para su utilización.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
11.3 Los productos envasados o empacados se encuentran en envases limpios e íntegros, libres de ruptura, abolladuras, sin señales de insectos o materia extraña, con fecha de caducidad o consumo vigente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
11.4 Los elementos expuestos a la venta están en vitrinas, o cualquier sistema apropiado que los proteja del medio exterior.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
11.5 El proceso de expendio y venta al cliente se realiza en forma sanitaria.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
11.6 El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
11.7 Los anaqueles son de superficie inerte, están limpios y en buen estado, sin presencia de oxidación o desprendimiento de partículas.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
12. CONTROL DE TEMPERATURAS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
12.1 Almacenamiento en refrigeración a temperatura igual o menor a 4 °C	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
12.2 Almacenamiento en congelación a temperaturas menores a 0°C	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
12.3 Cocción de los alimentos a temperaturas superiores a 75°C	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
12.4 Mantenimiento de alimentos a temperaturas por debajo de 4 °C o por encima de 60°C según lo requieran	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
13. ROTULADO		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
13.1 Los productos que así lo requieran se encuentran empacados y rotulados, de conformidad a la normatividad sanitaria vigente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
13.2 Los productos que lo requieren tienen Registro Sanitario.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
14. PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
14.1 El personal manipulador tiene certificado médico y controles médicos periódicos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
14.2 Los manipuladores acreditan cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
14.3 Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniformes adecuados de color claro (gorro, blusa y delantal), limpio, y calzados cerrados.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
14.4 Las manos de los trabajadores se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
14.5 Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como comer, fumar, toser, escupir o rascarse, etc.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
14.6 Los manipuladores se lavan y desinfectan desde las manos hasta el codo, cada vez que sea necesario.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —

1. Cumple completamente | 2. Cumple parcialmente | 3. No cumple | 4. No aplica | 5. No observado

Hoja 5/8

HALLAZGOS VENTAS PRODUCTOS CAFETERIA – EDIFICIO AQUINATE UNIVERSIDAD SANTO TOMAS

Este establecimiento tiene como actividad principal la venta de productos o alimentos sin procesar, de diferentes proveedores, el día de la visita no se pudo ver en su totalidad como es el funcionamiento de este mismo ya que fue un día el cual se encontraban los estudiantes en vacaciones y la cafetería no presta el servicio.

Con formato: Sin Resaltar

NO SE QUE PONER

Con formato: Resaltar

HALLAZGOS

Con formato: Fuente: Negrita

4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

4. 10 Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado

Las paredes requieren pintura, se encuentran muy sucias

5. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

5.1 Existe un plan de saneamiento por escrito con los programas de limpieza y desinfección, manejo de desechos, control de plagas, abastecimiento de agua potable que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.

El establecimiento no cuenta con el plan de saneamiento básico.

5.4 Se cuenta con procedimientos escritos para limpieza de las instalaciones

No se llevan procedimientos escritos para la limpieza de las instalaciones.

5.5 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de instalaciones y equipos.

No se tienen listas de chequeo

6. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

6.3 Se cuenta con procedimientos escritos para el control integral de plagas.

No se llevan procedimientos escritos

6.4 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones para el control preventivo de plagas.

No se tienen listas de chequeo

7. PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

7.3 Se cuenta con procedimientos escritos para el manejo de residuos sólidos y líquidos.

No se llevan procedimientos escritos para el manejo de residuos

8. CONDICIONES DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

8.2 Las paredes son impermeables, sólidas, de fácil limpieza, resistentes a factores ambientales como humedad y temperatura

Las paredes no son impermeables ni de fácil limpieza

10. CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVIDO

10.6 Se realizan controles de temperatura y si se llevan registros escritos.

No se llevan registros escritos del control de temperatura

15. SALUD OCUPACIONAL

15.1 Se evidencian equipos e implementos de seguridad en funcionamiento y ubicados de acuerdo a normas de seguridad industrial (extintores, campanas extractoras, barandas, estibas de seguridad y arnés para trabajo en altura).

No se observa extintor cerca del establecimiento

EXIGENCIAS

4.10 Pintar las paredes del establecimiento

5.1 Realizar el plan de saneamiento básico para el establecimiento

5.4 Elaborar procedimientos por escrito para la limpieza de instalaciones

5.5 Realizar inspecciones mediante listas de chequeo sobre el estado de limpieza de instalaciones y equipos

6.3 Llevar procedimientos escritos para el control integral de plagas

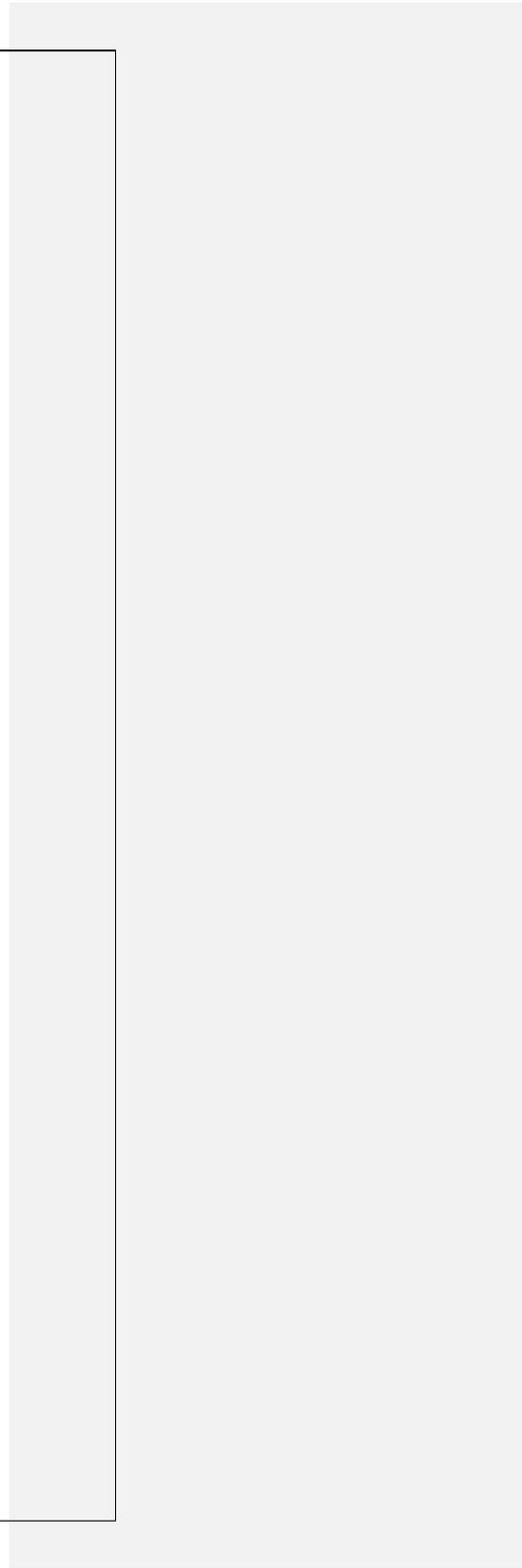
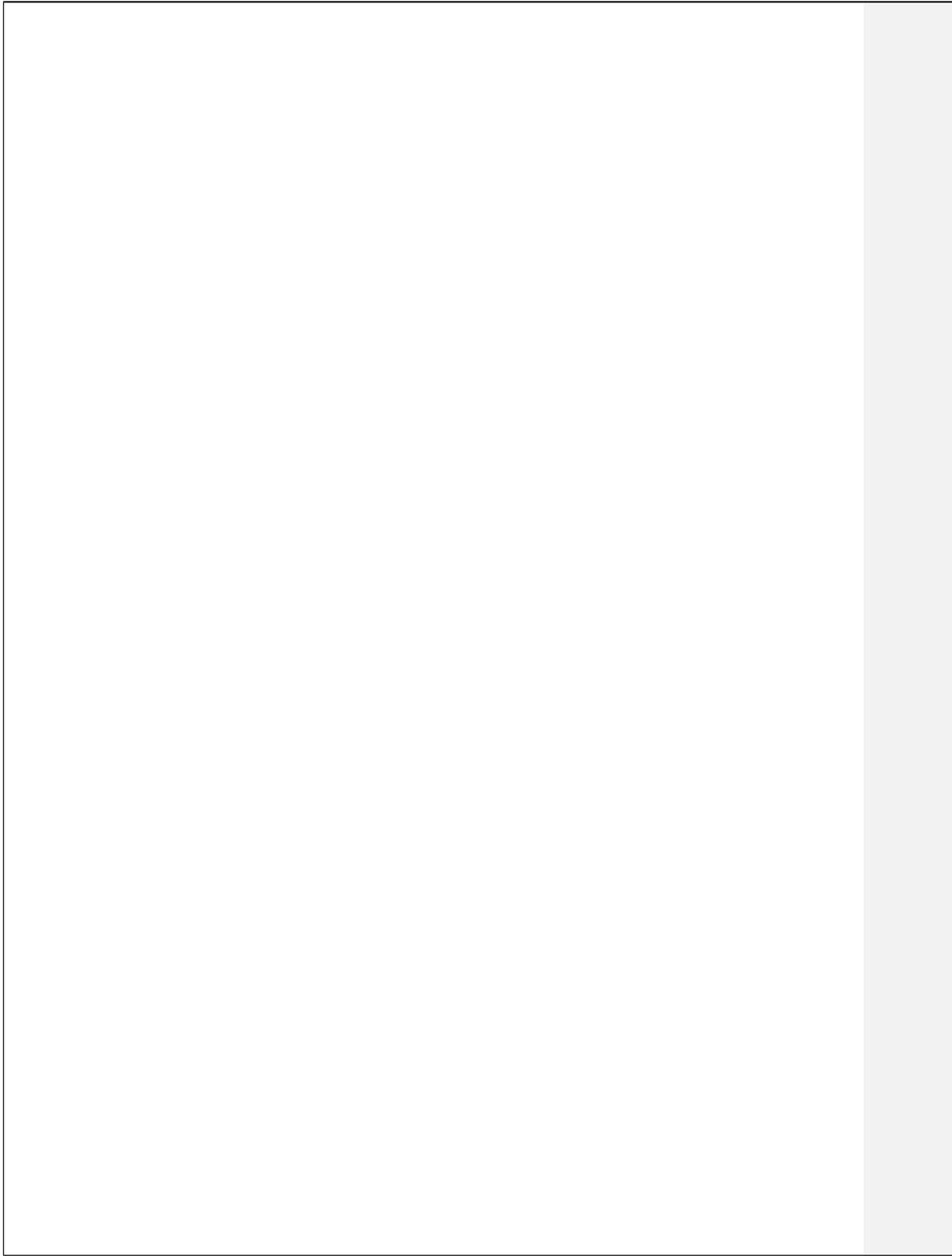
6.4 Realizar inspecciones mediante listas de chequeo para el control preventivo de plagas

7.3 Realizar procedimientos escritos para el manejo de residuos

8.2 Adaptar las paredes para que sean impermeables y de fácil limpieza

10.6 Llevar registros escritos del control de temperatura

15.1 Ubicar extintor cerca del establecimiento



ACTA INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL RESTAURANTES

1. CÉDULA ESTABLECIMIENTO

1.1 Línea de Acción: Alimentos sanos y seguros	1.2 Matrícula establecimiento:
1.3 Razón social del Establecimiento:	
1.4 Nombre comercial establecimiento: Ventas Productos Cafetera	1.5 NIT:
1.6 N° Sede:	1.7 E-mail:
1.8 Dirección: Calle 9 #63-28	1.9 Localidad: Chapinero
1.10 N° UPZ:	1.11 N° TGS:
1.12 Barrio: Chapinero	1.13 Teléfono 1: 595 0000
1.14 Teléfono 2: 5878797	1.15 Fax:
1.16 Nombre propietario: Julia Garby Henao?	1.18 Número documento: 108765
1.17 Tipo de documento: Cedula Extranjera	1.21 Número documento: 108765
1.19 Nombre representante legal: Julia Garby Henao?	1.23 Cargo: Administrador
1.20 Tipo de documento: Cedula Extranjera	1.25 Número documento: 41306453
1.22 Persona que atiende la visita: Enriqueta Moreno	
1.24 Tipo de documento: Cedula de ciudadanía	
1.26 Descripción Actividad Industrial Principal (CIU):	
1.27 N° Actividad Industrial Principal (CIU):	

2. ATRIBUTOS GENERALES DE RIESGO

2.1 Tipo de establecimiento:																																																	
2.2 Coincidencia actividad principal vs. CIU:	2.3 CIU Actividad evidenciada:																																																
<table border="1"> <tr> <th>VISITA</th> <th>DÍA</th> <th>MES</th> <th>AÑO</th> <th>CONCEPTO</th> <th>SI</th> <th>NO</th> <th>MOTIVO</th> </tr> <tr> <td>Visita 1</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(V) Visita de oficio</td> </tr> <tr> <td>Visita 2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(NC) Notificación comunitaria</td> </tr> <tr> <td>Visita 3</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(AB) Asociada a brote</td> </tr> <tr> <td>Visita 4</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(SI) Solicitud del interesado</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(SO) Solicitud oficial</td> </tr> </table>	VISITA	DÍA	MES	AÑO	CONCEPTO	SI	NO	MOTIVO	Visita 1							(V) Visita de oficio	Visita 2							(NC) Notificación comunitaria	Visita 3							(AB) Asociada a brote	Visita 4							(SI) Solicitud del interesado								(SO) Solicitud oficial	
VISITA	DÍA	MES	AÑO	CONCEPTO	SI	NO	MOTIVO																																										
Visita 1							(V) Visita de oficio																																										
Visita 2							(NC) Notificación comunitaria																																										
Visita 3							(AB) Asociada a brote																																										
Visita 4							(SI) Solicitud del interesado																																										
							(SO) Solicitud oficial																																										

3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO BÁSICO

Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
3.1 El agua utilizada en el establecimiento es potable.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
3.2 El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
3.3 El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
3.4 Existen recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados, con tapa e identificados para la recolección interna de desechos sólidos o basuras.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
3.5 El manejo de los residuos líquidos dentro del establecimiento no representa riesgo de contaminación para los elementos ni para las superficies en contacto con éstos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
3.6 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
3.7 Se cuenta con programa de limpieza y desinfección.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	

4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
4.1 El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y en terreno de fácil drenaje.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	

1. Cumple completamente 2. Cumple parcialmente 3. No cumple 4. No aplica 5. No observado

Hoja 1/8

Continuación 4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
4.2 El establecimiento está alejado de botaderos de basura, pantanos, criadero de insectos y roedores.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
4.3 La construcción está diseñada a prueba de roedores e insectos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
4.4 Los servicios sanitarios están separados de las otras áreas.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	
4.5 El establecimiento dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en el y para uso público (salvo que por limitaciones de espacio físico no lo permita caso en el cual se podrá utilizar los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento).	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	
4.6 Los servicios sanitarios están separados por sexo, debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico) y en buen estado de funcionamiento.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	
4.7 Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y en buen estado.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
4.8 Las aguas de lavado y servido no ocasionan molestias a la comunidad ni contaminación del entorno.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
4.9 El establecimiento es independiente de la vivienda.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	
4.10 Las paredes, pisos y techos son de materia sanitaria y se encuentran limpios y en buen estado.	<input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
4.11 Las instalaciones eléctricas presentan plafones en buen estado, tomas, interruptores y cableado protegido.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
4.12 El establecimiento se encuentra adecuadamente distribuido por áreas	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
5. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
5.1 Existe un plan de saneamiento por escrito con los programas de limpieza y desinfección, manejo de desechos, control de plagas, abastecimiento de agua potable que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	
5.2 Se utilizan sustancias adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
5.3 El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo, y se desinfectan permanentemente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
5.4 Se cuenta con procedimientos escritos para limpieza de las instalaciones	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	
5.5 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de instalaciones y equipos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
5.6 Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	

1. Cumple completamente 2. Cumple parcialmente 3. No cumple 4. No aplica 5. No observado

Hoja 2/8

6. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
6.1 El uso de cebos para control de plagas no pone en riesgo la inocuidad de los alimentos	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
6.2 Las frutas y verduras utilizadas en el restaurante no son portadoras de insectos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
6.3 Se cuenta con procedimientos escritos para el control integral de plagas.	1 2 <input checked="" type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	
6.4 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones para el control preventivo de plagas.	1 2 <input checked="" type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	
7. PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
7.1 Los residuos sólidos y líquidos son removidos frecuentemente de la zona de elaboración de alimentos	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
7.2 Los residuos son retirados frecuentemente del restaurante.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
7.3 se cuenta con procedimientos escritos para el manejo de residuos sólidos y líquidos.	1 2 <input checked="" type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	
8. CONDICIONES DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
8.1 Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y cuentan con la inclinación y drenaje adecuado.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
8.2 Las paredes son impermeables, sólidas, de fácil limpieza, resistentes a factores ambientales como humedad y temperatura.	1 <input checked="" type="checkbox"/> 3 4 5	
8.3 Los techos son de acabado liso y de fácil limpieza y no presentan acumulación de suciedades.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
8.4 No existe presencia de animales domésticos o de personal diferente a los manipuladores de alimentos.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	
8.5 La temperatura ambiental y ventilación del establecimiento es adecuada, no afecta la calidad del producto, evita la condensación y no incomoda al personal.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
8.6 El establecimiento se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial) las lámparas se encuentran debidamente protegidas en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
8.7 Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegido y bajo llave.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
9. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
9.1 Los equipos y superficies en contacto con el alimento están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
9.2 Cuando se requiere, el establecimiento dispone de utensilios desechables manejados apropiadamente	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	

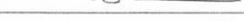
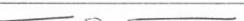
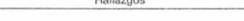
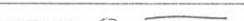
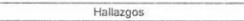
1. Cumple completamente 2. Cumple parcialmente 3. No cumple 4. No aplica 5. No observado

Hoja 3/8

Continuación 9. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
9.3 Equipos como licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos y similares son lavados y desinfectados después de su uso. Los accesorios o partes en contacto con los alimentos son desarmados, lavados y desinfectados después de cada jornada.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
10. CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVIDO		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos y recomendaciones
10.1 Las materias primas o alimentos sin procesar se reciben en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
10.2 Los alimentos o materias primas crudas como carne, verduras, hortalizas y productos de la pesca se lavan con agua potable corriente antes de la preparación.	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	
10.3 Las hortalizas y verduras que se comen crudas se lavan y desinfectan con sustancias permitidas.	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	
10.4 Los alimentos crudos (cárnicos, lácteos, pescados) se almacenan separadamente de los cocidos o preparados, de tal manera que se evite la contaminación cruzada.	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	
10.5 Los alimentos perecederos tales como la leche y sus derivados, carne y sus derivados, preparados y productos de la pesca, se almacenan en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuadas.	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	
10.6 Se realizan controles de temperatura y si se llevan registros escritos.	1 <input checked="" type="checkbox"/> 3 4 5	
10.7 Los alimentos procesados proceden de proveedores que garanticen su calidad	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
10.8 El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo, en especial aquellos utensilios que utilizan para picar o fraccionar alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
10.9 Las superficies para el picado son de material sanitario (plástico, nylon, polietileno o teflón) y se encuentran en condiciones de conservación e higiene	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
10.10 Se usan utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento, tales como cucharones, pinzas, tenedores, etc.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
10.11 Los alimentos preparados para consumo inmediato que no se consumen dentro de las 24 horas siguientes son desechados.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
10.12 Los alimentos preparados que no se van a servir de inmediato se someten a un proceso de enfriamiento rápido.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
11. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
11.1 Los alimentos susceptibles a la contaminación (carne de res, de cerdo, pollo, pescados, quesos, etc.) se encuentran en condiciones de conservación requeridas (congelación, refrigeración, medio ambiente), protegidos y separados para evitar la contaminación	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	

1. Cumple completamente | 2. Cumple parcialmente | 3. No cumple | 4. No aplica | 5. No observado

Hoja 4/8

Continuación 11. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
11.2 Los productos se encuentran dentro de su vida útil y son aptos para su utilización.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
11.3 Los productos envasados o empacados se encuentran en envases limpios e íntegros, libres de ruptura, abolladuras, sin señales de insectos o materia extraña, con fecha de caducidad o consumo vigente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
11.4 Los elementos expuestos a la venta están en vitrinas, o cualquier sistema apropiado que los proteja del medio exterior.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
11.5 El proceso de expendio y venta al cliente se realiza en forma sanitaria.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
11.6 El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
11.7 Los anaqueles son de superficie inerte, están limpios y en buen estado, sin presencia de oxidación o desprendimiento de partículas.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
12. CONTROL DE TEMPERATURAS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
12.1 Almacenamiento en refrigeración a temperatura igual o menor a 4 °C	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
12.2 Almacenamiento en congelación a temperaturas menores a 0°C	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
12.3 Cocción de los alimentos a temperaturas superiores a 75°C	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	
12.4 Mantenimiento de alimentos a temperaturas por debajo de 4 °C o por encima de 60°C según lo requieran	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
13. ROTULADO		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
13.1 Los productos que así lo requieran se encuentran empacados y rotulados, de conformidad a la normatividad sanitaria vigente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
13.2 Los productos que lo requieren tienen Registro Sanitario.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
14. PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
14.1 El personal manipulador tiene certificado médico y controles médicos periódicos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
14.2 Los manipuladores acreditan cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
14.3 Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniformes adecuados de color claro (gorro, blusa y delantal), limpio, y calzado cerrado.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
14.4 Las manos de los trabajadores se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
14.5 Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como comer, fumar, toser, escupir o rascarse, etc.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
14.6 Los manipuladores se lavan y desinfectan desde las manos hasta el codo, cada vez que sea necesario.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	

1. Cumple completamente | 2. Cumple parcialmente | 3. No cumple | 4. No aplica | 5. No observado

Hoja 5/8

Comentado [T1]: Actas con doble demarcación, presentación de actas.

HALLAZGOS CAFETERIA COFEE WORLD GOURMET, EDIFICIO DR. ANGELICO UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS

Este establecimiento funciona como restaurante y adicional se dedica a la venta de productos no procesados. Los alimentos que se preparan dentro del mismo establecimiento no cumple con las condiciones higiénico sanitarias óptimas; lo anterior se puede identificar en el siguiente informe.

HALLAZGOS

Con formato: Fuente: Negrita

3. CONCICIONES DE SANEAMIENTO BASICO

3.4 Existen recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados, con tapa e identificados para la recolección interna de desechos sólidos o basuras

Se evidencia únicamente un contenedor para los tipos de residuos generados en la cafetería.

4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

4.7 Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y en buen estado

Hay 2 sifones pero están tapados debido a que es un canal para la entrada de vectores.

4.10 Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado

El piso del establecimiento está sucio, la pared del fondo es de cemento y está en malas condiciones; hace falta guarda escobas en entrada.

4.11 Las instalaciones eléctricas presentan plafones en buen estado, tomas, interruptores y cableado protegido

Los cables de la nevera no están protegidos.

5. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

5.6 Se cuenta con un sitio independiente para el almacenamiento de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados

Los elementos de aseo se encuentran almacenados debajo del lava platos y en un cuarto donde se encuentran almacenadas bebidas, papayas y objetos personales de los trabajadores.

8. CONDICIONES DEL AREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

8.1 Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y cuentan con la inclinación y drenaje adecuado

Piso sucio y sin drenaje adecuado.

8.2 Las paredes son impermeables, sólidas, de fácil limpieza, resistentes a factores ambientales como humedad y temperatura

La pared del fondo de la zona de preparación de alimentos no es impermeable ni de fácil limpieza.

8.7 Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegido y bajo llave

Se evidencian productos que no están rotulados. Se evidencia tarro de alcohol en el suelo y destapado.

10. CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVIDO

10.10 Se usan utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento, tales como cucharones, pinzas, tenedores, etc.

La persona encargada de la preparación de alimentos tiene contacto directo con los alimentos.

11. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS

11.6 El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso

Se almacenan productos en el suelo, no hay uso de estibas.

11.7 Los anaqueles son de superficie inerte, están limpios y en buen estado, sin presencia de oxidación o desprendimiento de partículas

No hay anaqueles.

14. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEIDDA DE PROTECCIÓN

14.3 Los empleados que manipulan los alimentos utilizan uniformes adecuados de color claro (gorro, blusa y delantal), limpio y calzado cerrado

La persona encargada de la preparación de alimentos no utiliza guantes ni usa delantal.

15. SALUD OCUPACIONAL

15.1 Se evidencian quipos e implementos de seguridad en funcionamiento y ubicados de acuerdo a normas de seguridad industrial (extintores, campanas extractoras, barandas, estibas de seguridad y arnés para trabajo en altura)

El extintor no se encuentra en un lugar visible ni señalizado.

15.2 El establecimiento dispone de botiquín bien dotado y ubicado en un lugar visible

No se evidencia botiquín ni señalización del mismo.

EXIGENCIAS

3.4 Adecuar recipientes suficientes por tipo de residuos y con tapa.

4.7 Limpiar sifones.

4.10 Limpiar piso, adecuar pared esta debe ser de material sanitario.

4.11 Canalizar los cables de la nevera.

5.6 Disponer de un lugar independiente para el almacenamiento de los elementos de aseo.

8.7 Rotular debidamente los productos utilizados.

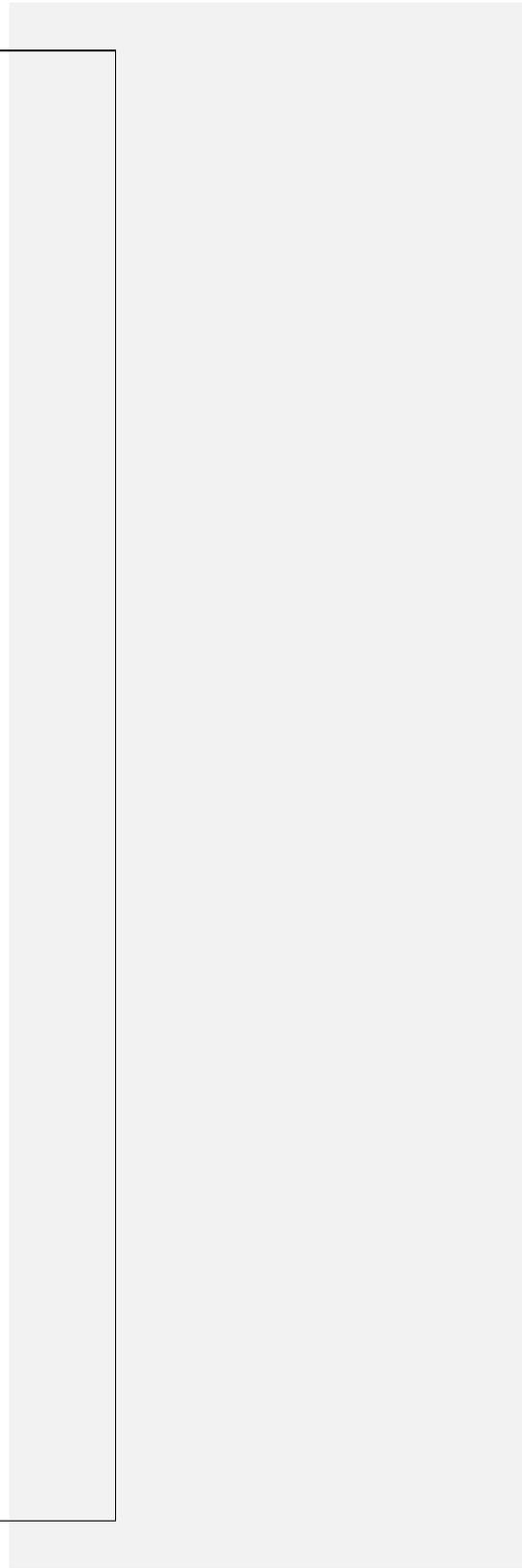
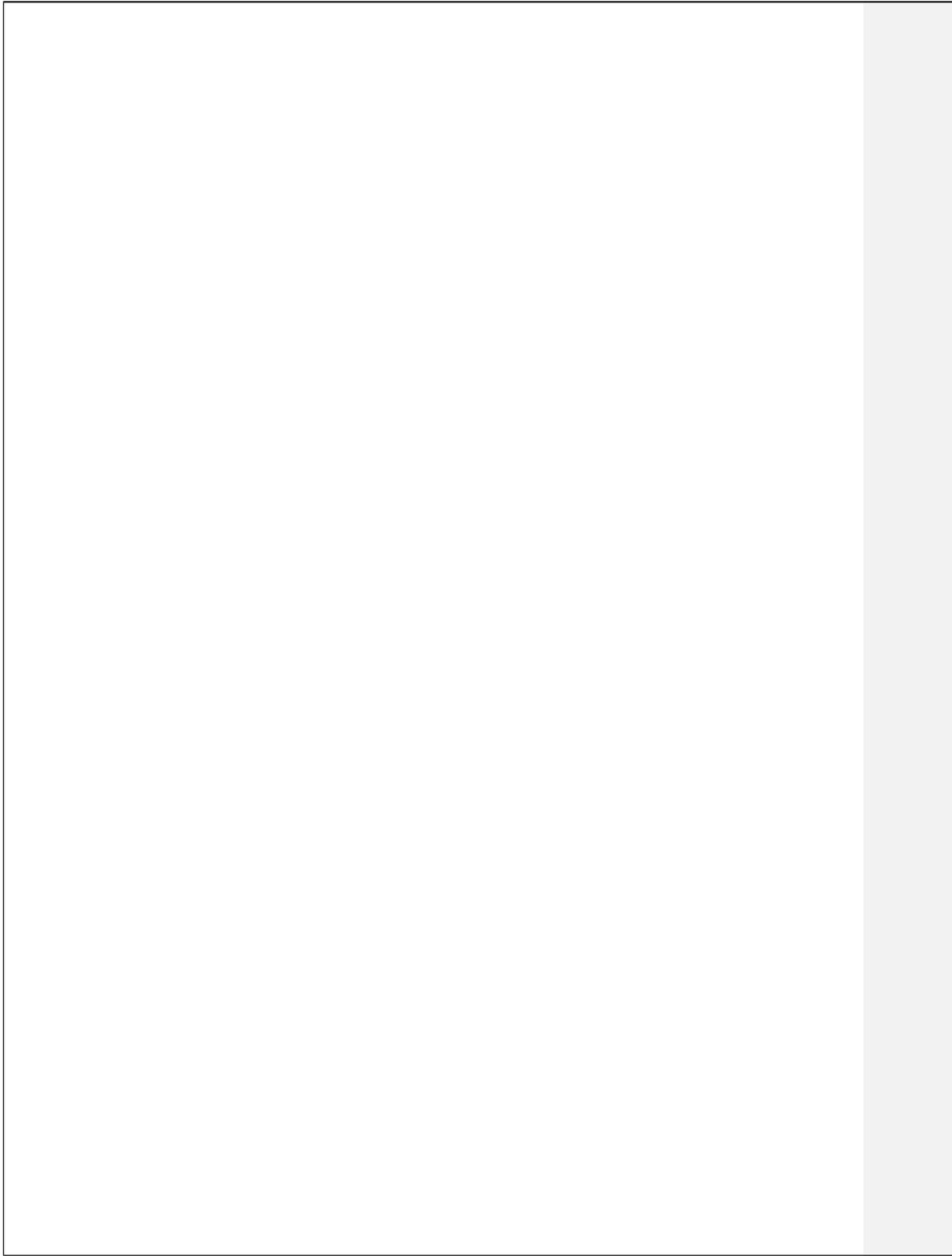
10.10 Utilizar elementos que minimicen el contacto directo de las manos con los alimentos.

11.6 Almacenar los productos sobre pilas o estibas.

14.3 Utilizar uniformes adecuados.

15.1 Señalizar extintor.

15.2 Ubicar en un lugar visible y señalizar el botiquín.



ACTA INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL RESTAURANTES

1. CÉDULA ESTABLECIMIENTO

1.1 Línea de Acción: Alimentos sanos y seguros	1.2 Matrícula establecimiento:
1.3 Razón social del Establecimiento: Coffe world gourmet	
1.4 Nombre comercial establecimiento: Coffe world gourmet	1.5 NIT: 900740103-1
1.6 N° Sede: Dr. Anselmo	1.7 E-mail: reinelio126@hotmail.com
1.8 Dirección: Carrera 9 # 72-90	1.9 Localidad: Chapinero
1.10 N° UPZ: 97-Chico Lago	1.11 N° TGS:
1.12 Barrio: Porciuncula	1.13 Teléfono 1:
1.14 Teléfono 2:	1.15 Fax:
1.16 Nombre propietario:	
1.17 Tipo de documento:	1.18 Número documento:
1.19 Nombre representante legal: Reinaldo Mivel Morales Buñica	
1.20 Tipo de documento: Cedula de ciudadanía	1.21 Número documento: 6.333.497
1.22 Persona que atiende la visita: Nolima Morales	1.23 Cargo: Cajera
1.24 Tipo de documento: Cedula de ciudadanía	1.25 Número documento: 1.112.474.051
1.26 Descripción Actividad Industrial Principal (CIU): 5613 - 5619 - 5629	
1.27 N° Actividad Industrial Principal (CIU):	

2. ATRIBUTOS GENERALES DE RIESGO

2.1 Tipo de establecimiento:		2.3 CIU Actividad evidenciada:					
2.2 Coincidencia actividad principal vs. CIU: <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO							
VISITA	DÍA	MES	AÑO	CONCEPTO	SE	NO	MOTIVO
Visita 1							(VO) Visita de oficio
Visita 2							(NC) Notificación comunitaria
Visita 3							(AB) Asociada a brote
Visita 4							(SI) Solicitud del interesado
							(SO) Solicitud oficial

3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO BÁSICO

Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
3.1 El agua utilizada en el establecimiento es potable.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	//
3.2 El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	//
3.3 El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	//
3.4 Existen recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados, con tapa e identificados para la recolección interna de desechos sólidos o basuras	<input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	
3.5 El manejo de los residuos líquidos dentro del establecimiento no representa riesgo de contaminación para los elementos ni para las superficies en contacto con éstos.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	
3.6 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	//
3.7 Se cuenta con programa de limpieza y desinfección	<input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	//

4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
4.1 El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y en terreno de fácil drenaje.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	//

1. Cumple completamente | 2. Cumple parcialmente | 3. No cumple | 4. No aplica | 5. No observado

Hoja 1/8

 Calle 76 No. 1 - 42 Sur. Teléfono 7674424 Fax: 7660866
 e-mail: saneamiento@usmtm.edu.co
 web: www.usmtm.edu.co

BOGOTÁ
 HUCANA

Secretaría Distrital de Salud



Continuación 4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
4.2 El establecimiento está alejado de botaderos de basura, pantanos, criadero de insectos y roedores.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	— // —
4.3 La construcción está diseñada a prueba de roedores e insectos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	— // —
4.4 Los servicios sanitarios están separados de las otras áreas.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	— // —
4.5 El establecimiento dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en el y para uso público (salvo que por limitaciones de espacio físico no lo permita caso en el cual se podrá utilizar los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento).	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	— // —
4.6 Los servicios sanitarios están separados por sexo, debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico) y en buen estado de funcionamiento.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	— // —
4.7 Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y en buen estado.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	— // —
4.8 Las aguas de lavado y servido no ocasionan molestias a la comunidad ni contaminación del entorno.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	— // —
4.9 El establecimiento es independiente de la vivienda.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	— // —
4.10 Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	— // —
4.11 Las instalaciones eléctricas presentan plafones en buen estado, tomas interruptores y cableado protegido.	<input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	— // —
4.12 El establecimiento se encuentra adecuadamente distribuido por áreas	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	— // —
5. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
5.1 Existe un plan de saneamiento por escrito con los programas de limpieza y desinfección, manejo de desechos, control de plagas, abastecimiento de agua potable que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	— // —
5.2 Se utilizan sustancias adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	— // —
5.3 El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo, y se desinfectan permanentemente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	— // —
5.4 Se cuenta con procedimientos escritos para limpieza de las instalaciones	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	— // —
5.5 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de instalaciones y equipos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	— // —
5.6 Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados.	<input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	— // —

1. Cumple completamente 2. Cumple parcialmente 3. No cumple 4. No aplica 5. No observado

Hoja 2/8



6. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
6.1 El uso de cebos para control de plagas no pone en riesgo la inocuidad de los alimentos	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
6.2 Las frutas y verduras utilizadas en el restaurante no son portadoras de insectos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
6.3 Se cuenta con procedimientos escritos para el control integral de plagas.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
6.4 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones para el control preventivo de plagas.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
7. PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
7.1 Los residuos sólidos y líquidos son removidos frecuentemente de la zona de elaboración de alimentos	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
7.2 Los residuos son retirados frecuentemente del restaurante.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
7.3 se cuenta con procedimientos escritos para el manejo de residuos sólidos y líquidos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
8. CONDICIONES DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
8.1 Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y cuentan con la inclinación y drenaje adecuado.	1 2 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5	_____ // _____
8.2 Las paredes son impermeables, sólidas, de fácil limpieza, resistentes a factores ambientales como humedad y temperatura.	1 2 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5	_____ // _____
8.3 Los techos son de acabado liso y de fácil limpieza y no presentan acumulación de suciedades.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
8.4 No existe presencia de animales domésticos o de personal diferente a los manipuladores de alimentos.	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	_____ // _____
8.5 La temperatura ambiental y ventilación del establecimiento es adecuada; no afecta la calidad del producto, evita la condensación y no incomoda al personal.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
8.6 El establecimiento se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial) las lámparas se encuentran debidamente protegidas en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
8.7 Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegido y bajo llave.	1 <input checked="" type="checkbox"/> 3 4 5	_____ // _____
9. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
9.1 Los equipos y superficies en contacto con el alimento están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____
9.2 Cuando se requiere, el establecimiento dispone de utensilios desechables manejados apropiadamente	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ // _____

1. Cumple completamente | 2. Cumple parcialmente | 3. No cumple | 4. No aplica | 5. No observado

Hoja 3/8

 Calle 76 No. 1 - 42 Sur Teléfono 7674424 Fax 7960666
 e-mail: saneamiento@usmtm.edu.co
 web: www.usmtm.edu.co

BOGOTÁ
 HUCYANA

Secretaría Distrital de Salud

Continuación 9. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Aspecto a verificar	Catificación/Cumplimiento	Hallazgos
9.3 Equipos como licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos y similares son lavados y desinfectados después de su uso. Los accesorios o partes en contacto con los alimentos son desarmados, lavados y desinfectados después de cada jornada.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	— // —
10. CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVIDO		
Aspecto a verificar	Catificación/Cumplimiento	Hallazgos y recomendaciones
10.1 Las materias primas o alimentos sin procesar se reciben en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente.	<input type="checkbox"/> 1 2 3 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	— // —
10.2 Los alimentos o materias primas crudas como carne, verduras, hortalizas y productos de la pesca se lavan con agua potable corriente antes de la preparación.	<input type="checkbox"/> 1 2 3 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	— // —
10.3 Las hortalizas y verduras que se comen crudas se lavan y desinfectan con sustancias permitidas.	<input type="checkbox"/> 1 2 3 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	— // —
10.4 Los alimentos crudos (cárnicos, lácteos, pescados) se almacenan separadamente de los cocidos o preparados, de tal manera que se evite la contaminación cruzada.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	— // —
10.5 Los alimentos perecederos tales como la leche y sus derivados, carne y sus derivados, preparados y productos de la pesca, se almacenan en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuadas.	<input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
10.6 Se realizan controles de temperatura y si se llevan registros escritos.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	— // —
10.7 Los alimentos procesados proceden de proveedores que garanticen su calidad	<input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	— // —
10.8 El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo, en especial aquellos utensilios que utilizan para picar o fraccionar alimentos.	<input type="checkbox"/> 1 2 3 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	— // —
10.9 Las superficies para el picado son de material sanitario (plástico, nylon, polietileno o teflón) y se encuentran en condiciones de conservación e higiene	<input type="checkbox"/> 1 2 3 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	— // —
10.10 Se usan utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento, tales como cucharones, pinzas, tenedores, etc.	<input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
10.11 Los alimentos preparados para consumo inmediato que no se consumen dentro de las 24 horas siguientes son desechados.	<input type="checkbox"/> 1 2 <input checked="" type="checkbox"/> 3 4 5	— // —
10.12 Los alimentos preparados que no se van a servir de inmediato se someten a un proceso de enfriamiento rápido.	<input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
11. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS		
Aspecto a verificar	Catificación/Cumplimiento	Hallazgos
11.1 Los alimentos susceptibles a la contaminación (carne de res, de cerdo, pollo, pescados, quesos, etc.) se encuentran en condiciones de conservación requeridas (congelación, refrigeración, medio ambiente), protegidos y separados para evitar la contaminación	<input checked="" type="checkbox"/> 1 2 3 4 5	— // —

1. Cumple completamente 2. Cumple parcialmente 3. No cumple 4. No aplica 5. No observado

Hoja 4/8

Calle 76 No. 1 - 42 Sur Teléfono 7674424 Fax 7660666
 e-mail: saneamiento@usmta.gov.co
 web: www.usmta.gov.co



BOGOTÁ
 HUCYANA

Secretaría Distrital de Salud

Continuación 11. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
11.2 Los productos se encuentran dentro de su vida útil y son aptos para su utilización.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
11.3 Los productos envasados o empacados se encuentran en envases limpios e íntegros, libres de ruptura, abolladuras, sin señales de insectos o materia extraña, con fecha de caducidad o consumo vigente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
11.4 Los elementos expuestos a la venta están en vitrinas, ó cualquier sistema apropiado que los proteja del medio exterior.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
11.5 El proceso de expendio y venta al cliente se realiza en forma sanitaria.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
11.6 El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso.	1 2 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5	— // —
11.7 Los anaquelos son de superficie inerte, están limpios y en buen estado, sin presencia de oxidación o desprendimiento de partículas	1 2 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5	— // —
12. CONTROL DE TEMPERATURAS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
12.1 Almacenamiento en refrigeración a temperatura igual o menor a 4 °C	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
12.2 Almacenamiento en congelación a temperaturas menores a 0°C	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	— // —
12.3 Cocción de los alimentos a temperaturas superiores a 75°C	1 2 3 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	— // —
12.4 Mantenimiento de alimentos a temperaturas por debajo de 4 °C o por encima de 60°C según lo requieran	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
13. ROTULADO		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
13.1 Los productos que así lo requieran se encuentran empacados y rotulados, de conformidad a la normatividad sanitaria vigente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
13.2 Los productos que lo requieren tienen Registro Sanitario.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
14. PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
14.1 El personal manipulador tiene certificado médico y controles médicos periódicos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
14.2 Los manipuladores acreditan cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
14.3 Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniformes adecuados de color claro (gorro, blusa y delantal), limpio, y calzados cerrados.	1 <input checked="" type="checkbox"/> 3 4 5	— // —
14.4 Las manos de los trabajadores se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
14.5 Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como comer, fumar, toser, escupir o rascarse, etc.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— // —
14.6 Los manipuladores se lavan y desinfectan desde las manos hasta el codo, cada vez que sea necesario.	1 2 3 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	— // —

1. Cumple completamente 2. Cumple parcialmente 3. No cumple 4. No aplica 5. No observado

Hoja 5/8

HALLAZGOS JUAN VALDEZ CAFÉ – EDIFICIO DOCTOR ANGÉLICO UNIVERSIDAD SANTO TOMAS

Juan Valdez es un establecimiento que se dedica a la venta de productos procesados por el mismo establecimiento pero no son elaborados en este punto. Estos alimentos son entregados por un proveedor en buenas condiciones sanitarias.

HALLAZGOS

Con formato: Fuente: Sin Negrita

4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

4.7 Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y en buen estado

No se observa sifón ni rejilla de drenaje en el establecimiento

15. SALUD OCUPACIONAL

15.1 Se evidencian equipos e implementos de seguridad en funcionamiento y ubicados de acuerdo a normas de seguridad industrial (extintores, campanas extractoras, barandas, estibas de seguridad y arnés para trabajo en altura)

El extintor no se observó ya que se encuentra en bodega

15.2 El establecimiento dispone de botiquín bien dotado y ubicado en un lugar visible.

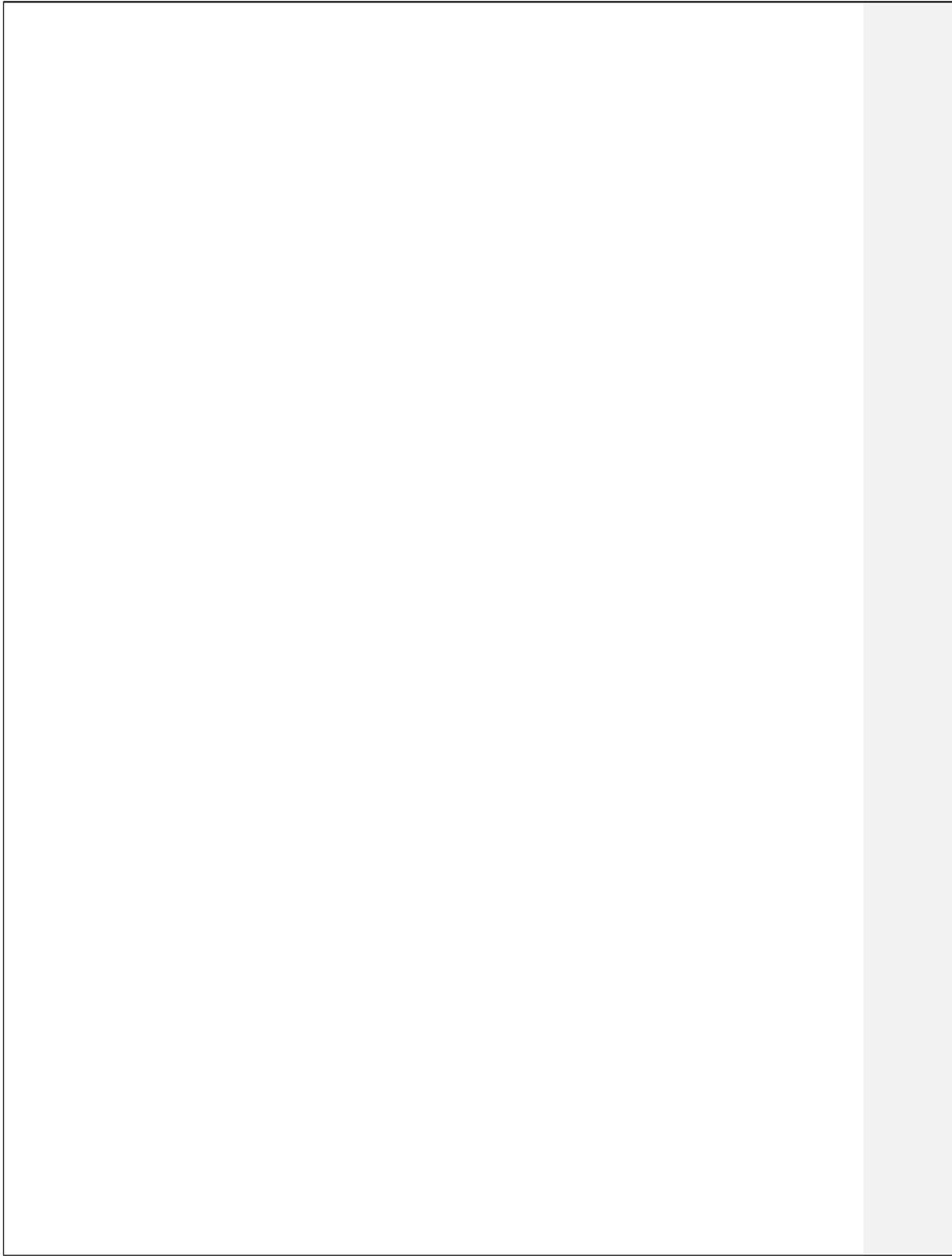
El botiquín no se encontró visible porque está en bodega

EXIGENCIAS

4.7 Instalar sifón para el drenaje

15.1 Ubicar el extintor en un lugar visible y señalizarlo

15.2 Ubicar el botiquín en un lugar visible y señalizarlo



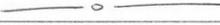
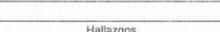
ACTA INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL RESTAURANTES

1. CÉDULA ESTABLECIMIENTO																																														
1.1 Línea de Acción: Alimentos Sanos y Seguros	1.2 Matricula establecimiento:																																													
1.3 Razón social del Establecimiento: Juan Valdez Café																																														
1.4 Nombre comercial establecimiento: Juan Valdez Café	1.5 NIT:																																													
1.6 N° Sede: Dr. Angelico	1.7 E-mail:																																													
1.8 Dirección: Carrera 9 # 72-90	1.9 Localidad: Chapinero																																													
1.10 N° UPZ: 97 - Chico Largo	1.11 N° TGS:																																													
1.12 Barrio: Policaraculo	1.13 Teléfono 1:																																													
1.14 Teléfono 2:	1.15 Fax:																																													
1.16 Nombre propietario:																																														
1.17 Tipo de documento:	1.18 Número documento:																																													
1.19 Nombre representante legal: Gina Vera																																														
1.20 Tipo de documento:	1.21 Número documento:																																													
1.22 Persona que atiende la visita: Julián Pérez	1.23 Cargo: Tecnico de Café																																													
1.24 Tipo de documento: Cédula de ciudadanía	1.25 Número documento: 4023928743																																													
1.26 Descripción Actividad Industrial Principal (CIIU):																																														
1.27 N° Actividad Industrial Principal (CIIU): 8522																																														
2. ATRIBUTOS GENERALES DE RIESGO																																														
2.1 Tipo de establecimiento:																																														
2.2 Coincidencia actividad principal vs. CIIU: <input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	2.3 CIIU Actividad evidenciada:																																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>VISITA</th> <th>DIA</th> <th>MES</th> <th>AÑO</th> <th>CONCEPTO</th> <th>SI</th> <th>REVISOR SANITARIO</th> <th>NO</th> <th>MOTIVO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Visita 1</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(VO) Visita de oficio</td> </tr> <tr> <td>Visita 2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(NC) Notificación comunitaria</td> </tr> <tr> <td>Visita 3</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(AB) Asociada a brote</td> </tr> <tr> <td>Visita 4</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(SI) Solicitud del interesado (SO) Solicitud oficial</td> </tr> </tbody> </table>	VISITA	DIA	MES	AÑO	CONCEPTO	SI	REVISOR SANITARIO	NO	MOTIVO	Visita 1								(VO) Visita de oficio	Visita 2								(NC) Notificación comunitaria	Visita 3								(AB) Asociada a brote	Visita 4								(SI) Solicitud del interesado (SO) Solicitud oficial	
VISITA	DIA	MES	AÑO	CONCEPTO	SI	REVISOR SANITARIO	NO	MOTIVO																																						
Visita 1								(VO) Visita de oficio																																						
Visita 2								(NC) Notificación comunitaria																																						
Visita 3								(AB) Asociada a brote																																						
Visita 4								(SI) Solicitud del interesado (SO) Solicitud oficial																																						
3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO BÁSICO																																														
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos																																												
3.1 El agua utilizada en el establecimiento es potable.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5																																													
3.2 El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5																																													
3.3 El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5																																													
3.4 Existen recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados, con tapa e identificados para la recolección interna de desechos sólidos o basuras.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5																																													
3.5 El manejo de los residuos líquidos dentro del establecimiento no representa riesgo de contaminación para los elementos ni para las superficies en contacto con éstos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5																																													
3.6 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5																																													
3.7 Se cuenta con programa de limpieza y desinfección	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5																																													
4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS																																														
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos																																												
4.1 El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y en terreno de fácil drenaje.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5																																													

Continuación 4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
4.2 El establecimiento está alejado de botaderos de basura, pantanos, criadero de insectos y roedores.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
4.3 La construcción está diseñada a prueba de roedores e insectos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
4.4 Los servicios sanitarios están separados de las otras áreas.	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	
4.5 El establecimiento dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en el y para uso público (salvo que por limitaciones de espacio físico no lo permita caso en el cual se podrá utilizar los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento).	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	
4.6 Los servicios sanitarios están separados por sexo, debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico) y en buen estado de funcionamiento.	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	
4.7 Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y en buen estado.	1 2 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5	
4.8 Las aguas de lavado y servido no ocasionan molestias a la comunidad ni contaminación del entorno.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
4.9 El establecimiento es independiente de la vivienda.	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	
4.10 Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
4.11 Las instalaciones eléctricas presentan plafones en buen estado, tomas interruptores y cableado protegido.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
4.12 El establecimiento se encuentra adecuadamente distribuido por áreas	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
5. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
5.1 Existe un plan de saneamiento por escrito con los programas de limpieza y desinfección, manejo de desechos, control de plagas, abastecimiento de agua potable que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
5.2 Se utilizan sustancias adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
5.3 El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo, y se desinfectan permanentemente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
5.4 Se cuenta con procedimientos escritos para limpieza de las instalaciones	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
5.5 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de instalaciones y equipos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
5.6 Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	

1. Cumple completamente | 2. Cumple parcialmente | 3. No cumple | 4. No aplica | 5. No observado

Hoja 2/8

6. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
6.1 El uso de cebos para control de plagas no pone en riesgo la inocuidad de los alimentos	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
6.2 Las frutas y verduras utilizadas en el restaurante no son portadoras de insectos.	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	
6.3 Se cuenta con procedimientos escritos para el control integral de plagas.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
6.4 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones para el control preventivo de plagas.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
7. PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
7.1 Los residuos sólidos y líquidos son removidos frecuentemente de la zona de elaboración de alimentos	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
7.2 Los residuos son retirados frecuentemente del restaurante.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
7.3 se cuenta con procedimientos escritos para el manejo de residuos sólidos y líquidos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
8. CONDICIONES DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
8.1 Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y cuentan con la inclinación y drenaje adecuado.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
8.2 Las paredes son impermeables, sólidas, de fácil limpieza, resistentes a factores ambientales como humedad y temperatura.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
8.3 Los techos son de acabado liso y de fácil limpieza y no presentan acumulación de suciedades.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
8.4 No existe presencia de animales domésticos o de personal diferente a los manipuladores de alimentos.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	
8.5 La temperatura ambiental y ventilación del establecimiento es adecuada, no afecta la calidad del producto, evita la condensación y no incomoda al personal.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
8.6 El establecimiento se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial) las lámparas se encuentran debidamente protegidas en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
8.7 Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegido y bajo llave.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
9. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
9.1 Los equipos y superficies en contacto con el alimento están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
9.2 Cuando se requiere, el establecimiento dispone de utensilios desechables manejados apropiadamente	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	

1. Cumple completamente | 2. Cumple parcialmente | 3. No cumple | 4. No aplica | 5. No observado

Hoja 3/8

Continuación 9. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
9.3 Equipos como licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos y similares son lavados y desinfectados después de su uso. Los accesorios o partes en contacto con los alimentos son desarmados, lavados y desinfectados después de cada jornada.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
10. CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVIDO		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos y recomendaciones
10.1 Las materias primas o alimentos sin procesar se reciben en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
10.2 Los alimentos o materias primas crudas como carne, verduras, hortalizas y productos de la pesca se lavan con agua potable corriente antes de la preparación.	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	
10.3 Las hortalizas y verduras que se comen crudas se lavan y desinfectan con sustancias permitidas.	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	
10.4 Los alimentos crudos (cárnicos, lácteos, pescados) se almacenan separadamente de los cocidos o preparados, de tal manera que se evite la contaminación cruzada.	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	
10.5 Los alimentos perecederos tales como la leche y sus derivados, carne y sus derivados, preparados y productos de la pesca, se almacenan en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuadas.	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	
10.6 Se realizan controles de temperatura y si se llevan registros escritos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
10.7 Los alimentos procesados proceden de proveedores que garanticen su calidad	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
10.8 El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo, en especial aquellos utensilios que utilizan para picar o fraccionar alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
10.9 Las superficies para el picado son de material sanitario (plástico, nylon, polietileno o teflón) y se encuentran en condiciones de conservación e higiene	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
10.10 Se usan utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento, tales como cucharones, pinzas, tenedores, etc.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
10.11 Los alimentos preparados para consumo inmediato que no se consumen dentro de las 24 horas siguientes son desechados.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
10.12 Los alimentos preparados que no se van a servir de inmediato se someten a un proceso de enfriamiento rápido.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
11. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
11.1 Los alimentos susceptibles a la contaminación (carne de res, de cerdo, pollo, pescados, quesos, etc.) se encuentran en condiciones de conservación requeridas (congelación, refrigeración, medio ambiente), protegidos y separados para evitar la contaminación	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	

1. Cumple completamente 2. Cumple parcialmente 3. No cumple 4. No aplica 5. No observado

Hoja 4/8

Continuación 11. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
11.2 Los productos se encuentran dentro de su vida útil y son aptos para su utilización.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
11.3 Los productos envasados o empacados se encuentran en envases limpios e íntegros libres de ruptura, abolladuras, sin señales de insectos o materia extraña, con fecha de caducidad o consumo vigente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
11.4 Los elementos expuestos a la venta están en vitrinas, ó cualquier sistema apropiado que los proteja del medio exterior.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
11.5 El proceso de expendio y venta al cliente se realiza en forma sanitaria.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
11.6 El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
11.7 Los anaqueles son de superficie inerte, están limpios y en buen estado, sin presencia de oxidación o desprendimiento de partículas	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
12. CONTROL DE TEMPERATURAS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
12.1 Almacenamiento en refrigeración a temperatura igual o menor a 4 °C	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
12.2 Almacenamiento en congelación a temperaturas menores a 0°C	1 2 3 4 5	
12.3 Cocción de los alimentos a temperaturas superiores a 75°C	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	
12.4 Mantenimiento de alimentos a temperaturas por debajo de 4 °C o por encima de 60°C según lo requieran	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	
13. ROTULADO		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
13.1 Los productos que así lo requieran se encuentran empacados y rotulados, de conformidad a la normatividad sanitaria vigente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
13.2 Los productos que lo requieren tienen Registro Sanitario.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
14. PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
14.1 El personal manipulador tiene certificado médico y controles médicos periódicos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
14.2 Los manipuladores acreditan cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
14.3 Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniformes adecuados de color claro (gorro, blusa y delantal), limpio, y calzado cerrado	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
14.4 Las manos de los trabajadores se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
14.5 Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como comer, fumar, toser, escupir o rascarse, etc.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
14.6 Los manipuladores se lavan y desinfectan desde las manos hasta el codo, cada vez que sea necesario.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	

1. Cumple completamente | 2. Cumple parcialmente | 3. No cumple | 4. No aplica | 5. No observado

Hoja 5/8

HALLAZGOS – BENEFIT SMOTHIES & JUICE – EDIFICIO DOCTOR ANGÉLICO UNIVERSIDAD SANTO TOMAS

Este establecimiento se dedica a la elaboración y venta de productos perecederos de frutas como las ensaladas, también a la elaboración de jugos naturales de frutas.

Con formato: Fuente: Sin Negrita

HALLAZGOS

Con formato: Fuente: Sin Negrita

4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

4.2 El establecimiento está alejado de botaderos de basura, pantanos, criadero de insectos y roedores.

El establecimiento se encuentra ubicado en un área exterior al lado de una cerca de plantas que permiten la presencia de insectos.

4.3 La construcción está diseñada a prueba de roedores e insectos.

El establecimiento permite el ingreso de roedores e insectos por el diseño de construcción

4.10 Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado.

El techo del establecimiento son unas vigas y no es de material sanitario

8. Condiciones del área de preparación de alimentos

8.3 Los techos son de acabado liso y de fácil limpieza y no presentan acumulación de suciedades.

El techo no es de fácil limpieza

15. SALUD OCUPACIONAL

15.2 El establecimiento dispone de botiquín bien dotado y ubicado en un lugar visible.

El botiquín se encuentra guardado en un mueble

Con formato: Justificado

Con formato: Justificado

EXIGENCIAS

4.2 Alejar el establecimiento de la cerca de plantas

4.3 Mejorar el diseño de construcción para evitar el ingreso de roedores e insectos

4.10 Instalar techo de material sanitario y fácil limpieza

8.3 Cambiar el techo para que sea de fácil limpieza

15.2 Ubicar el botiquín en un lugar visible y señalizarlo

← **Con formato:** Sangría: Izquierda: 0 cm, Sangría francesa: 1,25 cm

ACTA INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL RESTAURANTES

1. CÉDULA ESTABLECIMIENTO

1.1 Línea de Acción: Alimentos, Sonos y Seguros	1.2 Matricula establecimiento:
1.3 Razón social del Establecimiento: Benefit Smoothies y Juice	1.5 NIT:
1.4 Nombre comercial establecimiento: Benefit Smoothies y Juice	1.7 E-mail: patriciolave@hotmail.com
1.6 N° Sede: Dr. Américo	1.8 Dirección: Calle 9 # 72-90
1.8 Dirección: Calle 9 # 72-90	1.9 Localidad: Chapinero
1.10 N° UPZ: 97 - chico lago	1.11 N° TGS:
1.12 Barrio: Porciuncula	1.13 Teléfono 1: 3112409813
1.14 Teléfono 2:	1.15 Fax:
1.16 Nombre propietario: Patricia Rodríguez	1.18 Número documento: 519 05607
1.17 Tipo de documento: Cédula de ciudadanía	1.19 Nombre representante legal: Patricia Rodríguez
1.20 Tipo de documento: Cédula de ciudadanía	1.21 Número documento: 51905607
1.22 Persona que atiende la visita: Patricia Rodríguez	1.23 Cargo: Gerente Comercial
1.24 Tipo de documento: Cédula de ciudadanía	1.25 Número documento: 51905607
1.26 Descripción Actividad Industrial Principal (CIU):	
1.27 N° Actividad Industrial Principal (CIU):	

2. ATRIBUTOS GENERALES DE RIESGO

2.1 Tipo de establecimiento:	2.2 Coincidencia actividad principal vs. CIU: <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	2.3 CIU Actividad evidenciada:					
VISITA				MEDICIÓN SANITARIA		MOTIVO	
VISITA	DÍA	MES	AÑO	CONCEPTO	SI		NO
Visita 1							(VO) Visita de oficio
Visita 2							(NC) Notificación comunitaria
Visita 3							(AB) Asociada a brote
Visita 4							(SI) Solicitud del interesado
							(SO) Solicitud oficial

3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO BÁSICO

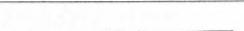
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
3.1 El agua utilizada en el establecimiento es potable.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
3.2 El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
3.3 El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
3.4 Existen recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados, con tapa e identificados para la recolección interna de desechos sólidos o basuras	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
3.5 El manejo de los residuos líquidos dentro del establecimiento no representa riesgo de contaminación para los elementos ni para las superficies en contacto con éstos.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
3.6 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
3.7 Se cuenta con programa de limpieza y desinfección	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	

4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
4.1 El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y en terreno de fácil drenaje.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	

1. Cumple completamente 2. Cumple parcialmente 3. No cumple 4. No aplica 5. No observado

Hoja 1/8

Continuación 4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
4.2 El establecimiento está alejado de botaderos de basura, pantanos, criadero de insectos y roedores.	1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/>	
4.3 La construcción está diseñada a prueba de roedores e insectos.	1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/>	
4.4 Los servicios sanitarios están separados de las otras áreas.	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/>	
4.5 El establecimiento dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en el y para uso público (salvo que por limitaciones de espacio físico no lo permita caso en el cual se podrá utilizar los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento).	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/>	
4.6 Los servicios sanitarios están separados por sexo, debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico) y en buen estado de funcionamiento.	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/>	
4.7 Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y en buen estado.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/>	
4.8 Las aguas de lavado y servido no ocasionan molestias a la comunidad ni contaminación del entorno.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/>	
4.9 El establecimiento es independiente de la vivienda.	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/>	
4.10 Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado.	1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/>	
4.11 Las instalaciones eléctricas presentan plafones en buen estado, tomas, interruptores y cableado protegido.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/>	
4.12 El establecimiento se encuentra adecuadamente distribuido por áreas	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/>	
5. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
5.1 Existe un plan de saneamiento por escrito con los programas de limpieza y desinfección, manejo de desechos, control de plagas, abastecimiento de agua potable que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/>	
5.2 Se utilizan sustancias adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/>	
5.3 El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo, y se desinfectan permanentemente.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/>	
5.4 Se cuenta con procedimientos escritos para limpieza de las instalaciones.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/>	
5.5 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de instalaciones y equipos.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/>	
5.6 Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados.	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/>	

1. Cumple completamente | 2. Cumple parcialmente | 3. No cumple | 4. No aplica | 5. No observado

Hoja 2/8

6. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
6.1 El uso de cebos para control de plagas no pone en riesgo la inocuidad de los alimentos	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
6.2 Las frutas y verduras utilizadas en el restaurante no son portadoras de insectos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
6.3 Se cuenta con procedimientos escritos para el control integral de plagas.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
6.4 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones para el control preventivo de plagas.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
7. PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
7.1 Los residuos sólidos y líquidos son removidos frecuentemente de la zona de elaboración de alimentos	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
7.2 Los residuos son retirados frecuentemente del restaurante.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
7.3 se cuenta con procedimientos escritos para el manejo de residuos sólidos y líquidos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
8. CONDICIONES DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
8.1 Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y cuentan con la inclinación y drenaje adecuado.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
8.2 Las paredes son impermeables, sólidas, de fácil limpieza, resistentes a factores ambientales como humedad y temperatura.	1 <input checked="" type="checkbox"/> 3 4 5	
8.3 Los techos son de acabado liso y de fácil limpieza y no presentan acumulación de suciedades.	1 <input checked="" type="checkbox"/> 3 4 5	
8.4 No existe presencia de animales domésticos o de personal diferente a los manipuladores de alimentos.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	
8.5 La temperatura ambiental y ventilación del establecimiento es adecuada, no afecta la calidad del producto, evita la condensación y no incomoda al personal.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
8.6 El establecimiento se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial) las lámparas se encuentran debidamente protegidas en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
8.7 Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegido y bajo llave.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
9. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
9.1 Los equipos y superficies en contacto con el alimento están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
9.2 Cuando se requiere, el establecimiento dispone de utensilios desechables manejados apropiadamente	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	

1. Cumple completamente | 2. Cumple parcialmente | 3. No cumple | 4. No aplica | 5. No observado

Hoja 3/8

Continuación 9. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
9.3 Equipos como licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos y similares son lavados y desinfectados después de su uso. Los accesorios o partes en contacto con los alimentos son desarmados, lavados y desinfectados después de cada jornada.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
10. CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVIDO		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos y recomendaciones
10.1 Las materias primas o alimentos sin procesar se reciben en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
10.2 Los alimentos o materias primas crudas como carne, verduras, hortalizas y productos de la pesca se lavan con agua potable corriente antes de la preparación.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
10.3 Las hortalizas y verduras que se comen crudas se lavan y desinfectan con sustancias permitidas.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
10.4 Los alimentos crudos (cárnicos, lácteos, pescados) se almacenan separadamente de los cocidos o preparados, de tal manera que se evite la contaminación cruzada.	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	
10.5 Los alimentos perecederos tales como la leche y sus derivados, carne y sus derivados, preparados y productos de la pesca, se almacenan en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuadas.	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	
10.6 Se realizan controles de temperatura y si se llevan registros escritos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
10.7 Los alimentos procesados proceden de proveedores que garanticen su calidad	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
10.8 El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo, en especial aquellos utensilios que utilizan para picar o fraccionar alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
10.9 Las superficies para el picado son de material sanitario (plástico, nylon, polietileno o teflón) y se encuentran en condiciones de conservación e higiene	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
10.10 Se usan utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento, tales como cucharones, pinzas, tenedores, etc.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
10.11 Los alimentos preparados para consumo inmediato que no se consumen dentro de las 24 horas siguientes son desechados.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
10.12 Los alimentos preparados que no se van a servir de inmediato se someten a un proceso de enfriamiento rápido.	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	
11. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
11.1 Los alimentos susceptibles a la contaminación (carne de res, de cerdo, pollo, pescados, quesos, etc.) se encuentran en condiciones de conservación requeridas (congelación, refrigeración, medio ambiente), protegidos y separados para evitar la contaminación	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	

1. Cumple completamente 2. Cumple parcialmente 3. No cumple 4. No aplica 5. No observado

Hoja 4/8

Continuación 11. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
11.2 Los productos se encuentran dentro de su vida útil y son aptos para su utilización.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
11.3 Los productos envasados o empacados se encuentran en envases limpios e íntegros, libres de ruptura, abolladuras, sin señales de insectos o materia extraña, con fecha de caducidad o consumo vigente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
11.4 Los elementos expuestos a la venta están en vitrinas, o cualquier sistema apropiado que los proteja del medio exterior.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
11.5 El proceso de expendio y venta al cliente se realiza en forma sanitaria.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
11.6 El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
11.7 Los anaqueles son de superficie inerte, están limpios y en buen estado, sin presencia de oxidación o desprendimiento de partículas.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
12. CONTROL DE TEMPERATURAS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
12.1 Almacenamiento en refrigeración a temperatura igual o menor a 4 °C	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
12.2 Almacenamiento en congelación a temperaturas menores a 0°C	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	— ○ —
12.3 Cocción de los alimentos a temperaturas superiores a 75°C	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	— ○ —
12.4 Mantenimiento de alimentos a temperaturas por debajo de 4 °C o por encima de 60°C según lo requieran	1 2 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	— ○ —
13. ROTULADO		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
13.1 Los productos que así lo requieran se encuentran empacados y rotulados, de conformidad a la normatividad sanitaria vigente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
13.2 Los productos que lo requieren tienen Registro Sanitario.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
14. PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
14.1 El personal manipulador tiene certificado médico y controles médicos periódicos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
14.2 Los manipuladores acreditan cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
14.3 Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniformes adecuados de color claro (gorro, blusa y delantal), limpio, y calzados cerrados.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
14.4 Las manos de los trabajadores se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
14.5 Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como comer, fumar, toser, escupir o rascarse, etc.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —
14.6 Los manipuladores se lavan y desinfectan desde las manos hasta el codo, cada vez que sea necesario.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	— ○ —

1. Cumple completamente | 2. Cumple parcialmente | 3. No cumple | 4. No aplica | 5. No observado

Hoja 5/8

HALLAZGOS EL MANÁ SABOR – CAFETERÍA CAMPUS SAN ALBERTO MAGNO

Este establecimiento se dedica a la elaboración de alimentos y venta de productos sin procesar. La preparación de dichos alimentos no se realiza en su totalidad de manera sanitaria; sin embargo, se presentan los hallazgos encontrados durante la visita y las exigencias que requiere el establecimiento.

Con formato: Justificado

HALLAZGOS

5. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

5.1 Existe un plan de saneamiento por escrito con los programas de limpieza y desinfección, manejo de desechos, control de plagas, abastecimiento de agua potable que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.

Falta plan de saneamiento básico de la cafetería

5.5 Se realizan mediante listas de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de instalaciones y equipos

Falta lista de chequeo para la inspección sobre el estado de limpieza del lugar

5.6 Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados

Los elementos de aseo se encuentran ubicados detrás de la puerta por donde se entra a la cocina, al lado de las estibas donde se deja la dotación del mercado.

6. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

6.3 Se cuenta con procedimientos escritos para el control integral de plagas

Faltan procedimientos escritos para el control de plagas

6.4 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones para el control preventivo de plagas

Falta diligenciar lista de chequeo para la inspección del control de plagas.

7. PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

7.3 Se cuenta con procedimientos escritos para el manejo de residuos sólidos y líquidos

Faltan procedimientos escritos para el manejo de residuos

8. CONDICIONES DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

8.1 Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y cuentan con la inclinación y drenaje adecuado

El piso de la cocina se encuentra percutido y sucio

9. EQUIPOS Y UTENSILIOS

9.1 Los equipos y superficies en contacto con el alimento están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar

Utilizan utensilios de madera

10. CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVICIO

10.6 Se realizan controles de temperatura y se llevan registros escritos

Faltan registros escritos de los controles de temperatura.

11. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS

11.4 Los elementos expuestos a la venta están en vitrinas, o cualquier sistema apropiado que los proteja del medio exterior

Los pasteles y la parte de panadería se encuentran en una bandeja expuestos al medio exterior

11.6 El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso

Las estibas que están en la cocina se encuentran desordenadas

15. SALUD OCUPACIONAL

15.1 Se evidencian equipos e implementos de seguridad en funcionamiento y ubicados de acuerdo a normas de seguridad industrial (extintores, campanas extractoras, barandas, estibas de seguridad y arnés para trabajo en altura).

La señalización del extintor está muy corrida

EXIGENCIAS

5.1 Realizar el plan de saneamiento básico.

5.5 Emplear lista de chequeo para inspeccionar el estado de limpieza de instalaciones y equipos.

5.6 Ubicar los elementos de aseo en un lugar independiente.

- 6.3 Presentar procedimientos escritos para el control de plagas.
- 6.4 Diligenciar lista de chequeo para la inspección del control de plagas.
- 7.3 Presentar procedimientos escritos para el manejo de residuos sólidos y líquidos.
- 8.1 Limpiar y lavar el piso cada vez que sea necesario.
- 9.1 Cambiar utensilios de madera por un material que sea de fácil limpieza.
- 10.6 Presentar formato de los controles de temperatura.
- 11.4 Emplear una vitrina para los insumos de panadería y pastelería que están expuestos al aire libre.
- 11.6 Organizar productos que se encuentran en la estiba de la cocina.
- 15.1 Correr la señalización o el extintor para que quede bien ubicado.

ACTA INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL RESTAURANTES

1. CÉDULA ESTABLECIMIENTO

1.1 Línea de Acción: Alimentos sanos y seguros	1.2 Matrícula establecimiento:
1.3 Razón social del Establecimiento:	
1.4 Nombre comercial establecimiento: El mará Sabor	1.5 NIT: 20729759-4
1.6 N° Sede: COMPUSSAN ALBERTO MAGNO	1.7 E-mail:
1.8 Dirección:	1.9 Localidad: Suba.
1.10 N° UPZ:	1.11 N° TGS:
1.12 Barrio: AIRACAPINES	1.13 Teléfono 1:
1.14 Teléfono 2:	1.15 Fax:
1.16 Nombre propietario: Alicia Vargas	
1.17 Tipo de documento: Cédula de ciudadanía	1.18 Número documento: 20729759
1.19 Nombre representante legal: Alicia Vargas	
1.20 Tipo de documento: Cédula de ciudadanía	1.21 Número documento: 20729759
1.22 Persona que aliende la visita:	1.23 Cargo:
1.24 Tipo de documento:	1.25 Número documento:
1.26 Descripción Actividad Industrial Principal (CIU):	
1.27 N° Actividad Industrial Principal (CIU):	

2. ATRIBUTOS GENERALES DE RIESGO

2.1 Tipo de establecimiento:								
2.2 Coincidencia actividad principal vs. CIU: <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	2.3 CIU Actividad evidenciada:							
VISITA	DÍA	MES	AÑO	CONCEPTO	SI	MEJOR SANITARIA	NO	MOTIVO
Visita 1								(VO) Visita de oficio
Visita 2								(NC) Notificación comunitaria
Visita 3								(AB) Asociada a brote
Visita 4								(SI) Solicitud del interesado
								(SO) Solicitud oficial

3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO BÁSICO

Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
3.1 El agua utilizada en el establecimiento es potable.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
3.2 El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
3.3 El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
3.4 Existen recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados, con tapa e identificados para la recolección interna de desechos sólidos o basuras.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
3.5 El manejo de los residuos líquidos dentro del establecimiento no representa riesgo de contaminación para los elementos ni para las superficies en contacto con éstos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
3.6 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
3.7 Se cuenta con programa de limpieza y desinfección	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	

4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
4.1 El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundables y en terreno de fácil drenaje.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	

1. Cumple completamente 2. Cumple parcialmente 3. No cumple 4. No aplica 5. No observado

Hoja 1/8

Continuación 4. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
4.2 El establecimiento está alejado de botaderos de basura, pantanos, criadero de insectos y roedores.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	_____ _____
4.3 La construcción está diseñada a prueba de roedores e insectos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	_____ _____
4.4 Los servicios sanitarios están separados de las otras áreas.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	_____ _____
4.5 El establecimiento dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en el y para uso público (salvo que por limitaciones de espacio físico no lo permita caso en el cual se podrá utilizar los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento).	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	_____ _____
4.6 Los servicios sanitarios están separados por sexo, debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico) y en buen estado de funcionamiento.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	_____ _____
4.7 Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y en buen estado.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	_____ _____
4.8 Las aguas de lavado y servido no ocasionan molestias a la comunidad ni contaminación del entorno.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	_____ _____
4.9 El establecimiento es independiente de la vivienda.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	_____ _____
4.10 Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	_____ _____
4.11 Las instalaciones eléctricas presentan plafones en buen estado, tomas interruptores y cableado protegido.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	_____ _____
4.12 El establecimiento se encuentra adecuadamente distribuido por áreas	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	_____ _____
5. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
5.1 Existe un plan de saneamiento por escrito con los programas de limpieza y desinfección, manejo de desechos, control de plagas, abastecimiento de agua potable que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
5.2 Se utilizan sustancias adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	_____ _____
5.3 El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo, y se desinfectan permanentemente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	_____ _____
5.4 Se cuenta con procedimientos escritos para limpieza de las instalaciones	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	_____ _____
5.5 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de instalaciones y equipos.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
5.6 Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados.	<input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	

1. Cumple completamente 2. Cumple parcialmente 3. No cumple 4. No aplica 5. No observado

Hoja 2/8

6. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
6.1 El uso de cobos para control de plagas no pone en riesgo la inocuidad de los alimentos	1 2 3 4 5	
6.2 Las frutas y verduras utilizadas en el restaurante no son portadoras de insectos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
6.3 Se cuenta con procedimientos escritos para el control integral de plagas.	1 2 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5	
6.4 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones para el control preventivo de plagas.	1 2 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5	
7. PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
7.1 Los residuos sólidos y líquidos son removidos frecuentemente de la zona de elaboración de alimentos	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
7.2 Los residuos son retirados frecuentemente del restaurante.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
7.3 se cuenta con procedimientos escritos para el manejo de residuos sólidos y líquidos.	1 2 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5	
8. CONDICIONES DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
8.1 Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y cuentan con la inclinación y drenaje adecuado.	1 <input checked="" type="checkbox"/> 3 4 5	
8.2 Las paredes son impermeables, sólidas, de fácil limpieza, resistentes a factores ambientales como humedad y temperatura.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
8.3 Los techos son de acabado liso y de fácil limpieza y no presentan acumulación de suciedades.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
8.4 No existe presencia de animales domésticos o de personal diferente a los manipuladores de alimentos.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	
8.5 La temperatura ambiental y ventilación del establecimiento es adecuada, no afecta la calidad del producto, evita la condensación y no incomoda al personal.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
8.6 El establecimiento se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial) las lámparas se encuentran debidamente protegidas en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
8.7 Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegido y bajo llave.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	
9. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
9.1 Los equipos y superficies en contacto con el alimento están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar.	1 <input checked="" type="checkbox"/> 3 4 5	
9.2 Cuando se requiere, el establecimiento dispone de utensilios desechables manejados apropiadamente	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	

1. Cumple completamente 2. Cumple parcialmente 3. No cumple 4. No aplica 5. No observado

Hoja 3/8

Continuación 9. EQUIPOS Y UTENSILIOS

Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
9.3 Equipos como licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos y similares son lavados y desinfectados después de su uso. Los accesorios o partes en contacto con los alimentos son desarmados, lavados y desinfectados después de cada jornada.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ _____
10. CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVIDO		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos y recomendaciones
10.1 Las materias primas o alimentos sin procesar se reciben en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ _____
10.2 Los alimentos o materias primas crudas como carne, verduras, hortalizas y productos de la pesca se lavan con agua potable corriente antes de la preparación.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ _____
10.3 Las hortalizas y verduras que se comen crudas se lavan y desinfectan con sustancias permitidas.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ _____
10.4 Los alimentos crudos (cárnicos, lácteos, pescados) se almacenan separadamente de los cocidos o preparados, de tal manera que se evite la contaminación cruzada.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ _____
10.5 Los alimentos perecederos tales como la leche y sus derivados, carne y sus derivados, preparados y productos de la pesca, se almacenan en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuadas.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ _____
10.6 Se realizan controles de temperatura y si se llevan registros escritos.	1 2 <input checked="" type="checkbox"/> 4 5	_____ _____
10.7 Los alimentos procesados proceden de proveedores que garanticen su calidad.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ _____
10.8 El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo, en especial aquellos utensilios que utilizan para picar o fraccionar alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ _____
10.9 Las superficies para el picado son de material sanitario (plástico, nylon, polietileno o teflón) y se encuentran en condiciones de conservación e higiene.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ _____
10.10 Se usan utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento, tales como cucharones, pinzas, tenedores, etc.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ _____
10.11 Los alimentos preparados para consumo inmediato que no se consumen dentro de las 24 horas siguientes son desechados.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ _____
10.12 Los alimentos preparados que no se van a servir de inmediato se someten a un proceso de enfriamiento rápido.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ _____
11. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
11.1 Los alimentos susceptibles a la contaminación (carne de res, de cerdo, pollo, pescados, quesos, etc.) se encuentran en condiciones de conservación requeridas (congelación, refrigeración, medio ambiente), protegidos y separados para evitar la contaminación.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 3 4 5	_____ _____

1. Cumple completamente 2. Cumple parcialmente 3. No cumple 4. No aplica 5. No observado

Continuación 11. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
11.2 Los productos se encuentran dentro de su vida útil y son aptos para su utilización.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
11.3 Los productos envasados o empaquetados se encuentran en envases limpios e íntegros, libres de ruptura, abolladuras, sin señales de insectos o materia extraña, con fecha de caducidad o consumo vigente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
11.4 Los elementos expuestos a la venta están en vitrinas, o cualquier sistema apropiado que los proteja del medio exterior.	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
11.5 El proceso de expendio y venta al cliente se realiza en forma sanitaria.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
11.6 El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso.	<input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
11.7 Los anaqueles son de superficie inertes, están limpios y en buen estado, sin presencia de oxidación o desprendimiento de partículas.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
12. CONTROL DE TEMPERATURAS		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
12.1 Almacenamiento en refrigeración a temperatura igual o menor a 4 °C	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
12.2 Almacenamiento en congelación a temperaturas menores a 0°C	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
12.3 Cocción de los alimentos a temperaturas superiores a 75°C	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	
12.4 Mantenimiento de alimentos a temperaturas por debajo de 4 °C o por encima de 60°C según lo requieran	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input checked="" type="checkbox"/> 5	
13. ROTULADO		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
13.1 Los productos que así lo requieran se encuentran empaquetados y rotulados, de conformidad a la normatividad sanitaria vigente.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
13.2 Los productos que lo requieren tienen Registro Sanitario.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
14. PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN		
Aspecto a verificar	Calificación/Cumplimiento	Hallazgos
14.1 El personal manipulador tiene certificado médico y controles médicos periódicos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
14.2 Los manipuladores acreditan cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
14.3 Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniformes adecuados de color claro (gorro, blusa y delantal), limpio, y calzado cerrado.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
14.4 Las manos de los trabajadores se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
14.5 Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como comer, fumar, toser, escupir o rascarse, etc.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
14.6 Los manipuladores se lavan y desinfectan desde las manos hasta el codo, cada vez que sea necesario.	<input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	

1. Cumple completamente 2. Cumple parcialmente 3. No cumple 4. No aplica 5. No observado

Hoja 5/8

