

Bogotá 23 de abril de 2019

Fray

Luis Francisco SASTOQUE POVEDA, O.P.

Vicerrector Administrativo y Financiero General

REF: Inspecciones sanitarias y ambientales a cafeterías y restaurantes

Un cordial saludo,

Con el objetivo de asegurar el cumplimiento de la normatividad sanitaria en cafeterías y restaurantes, y dando continuidad al Plan de Acción creado el año pasado enmarcado en los requerimientos de la Secretaría de Salud, a continuación se envían los resultados de las inspecciones realizadas en los meses de septiembre y octubre del presente año teniendo en cuenta los aspectos requerido por la Resolución 2674 de 2013 y otros requisitos legales vigentes para establecimientos que manipulen y vendan alimentos. Estas inspecciones se continuaran realizando semestralmente.

Los porcentajes de cumplimiento para la fecha de las visitas fue el siguiente:

SEDE	Cafetería o restaurante	Porcentaje de cumplimiento	Fecha de inspección
Central	Refribreak	90.68%	09/04/2019
	World Gourmet	86.89%	09/04/2019
	Mesón Yakaret	89.34%	09/04/2019
Angélico	World Gourmet	85.25%	08/04/2019
	BeneFit	77.59%	08/04/2019
	Típicas	88.52%	08/04/2019
	Quick	82.76%	08/04/2019
Aquinate	World Gourmet	80%	08/04/2019
Campus	Capital Cook	92.62%	11/04/2019
	Quincy house	84.48%	11/04/2019

Durante los recorridos se aplicaron listas de chequeo teniendo en cuenta los requerimientos de la Resolución 2674 de 2013 y otros aplicables, se entrevistó al personal y se tomaron registros fotográficos, el registro interno se encuentra en el software Kawak en el módulo de inspecciones. No se generará un nuevo Plan de Acción ya que aún es aplicable el que se creó en el 2017.

Anexo a este documento se relacionan los principales hallazgos, las cafeterías a las que les aplican y los responsables de dar solución.

De manera general es importante considerar los siguientes puntos, aplicables a los locales actuales y futuros, a los cuales se les debe dar prioridad teniendo en cuenta los riesgos para la salud, los riesgos ambientales y la posibilidad de cierres, desde la Secretaría de Salud, debido al incumplimiento de la norma:

- Solicitar a todas las cafeterías y restaurantes copia de los siguientes documentos (de manera digital), documentos que se deben mantener en físico y actualizados en el local correspondiente:
 - o Plan de saneamiento básico (los registros correspondientes deben mantenerse en cada local)

- Certificados de manipulación de alimentos de todo el personal de la empresa que va a trabajar en la universidad (en caso de no contar con este certificado **no se debe dar autorización** para prestar servicio)
 - Últimos certificados médicos de todo el personal de la empresa que va a trabajar en la universidad
 - Plan de capacitación anual
 - Listas de asistencia capacitaciones
 - Hojas de seguridad de insumos de limpieza
 - Certificados de disposición de aceites
 - Certificados de disposición de residuos peligrosos
- Asegurar el cumplimiento de los siguientes requerimientos en la infraestructura (se pueden estandarizar materiales que aseguren los requisitos de salubridad):
- Los pisos deben estar contruidos con materiales claros que no generen sustancias tóxicas, no porosos, impermeables, no absorbente, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.
 - Paredes y techos de colores claros y de fácil limpieza, libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.
 - Drenajes debidamente protegidos con rejillas.
 - Las uniones entre las paredes y los pisos selladas y con forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección (medias cañas).
 - Instalación de rejillas o anjeos en todas las puertas y ventanas u otras aberturas para impedir el ingreso de plagas. Los espacios deben permitir buena ventilación que evite la acumulación de vapores.
 - Mesones y muebles de materiales no porosos y de fácil limpieza y suficientes para el almacenamiento de todos los materiales de la cocina.
 - Las lámparas deben ser de tipo de seguridad y estar protegidos en caso de ruptura.
 - Se debe contar con un espacio para el almacenamiento de productos de limpieza y aseo independiente del almacenamiento de alimentos.
 - Definir espacios para guardar elementos personales de los trabajadores (lockers) independientes del almacenamiento de alimentos e insumos.
 - Todos los restaurantes que preparen alimentos deben contar con trampas de grasa (se les debe hacer limpieza diaria).
 - Deben contar con lavamanos y lavaplatos independientes y de accionamiento no manual.

- Las puertas deben ser de superficies lisas y no absorbentes y no deben tener espacios que permitan el ingreso de plagas.
- Internamente cada cafetería o restaurante debe asegurar el cumplimiento de los siguientes aspectos:
 - Realizar el proceso en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación de los alimentos.
 - Todos los utensilios deben estar en buenas condiciones resistentes al uso y la corrosión, y deben ser de fácil limpieza.
 - Asegurar que todas las personas que manipulan alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias (uñas cortas, limpias y sin esmaltes, sin joyas o relojes. Usan cofias y tapabocas durante todo el proceso.
 - Evitar la contaminación cruzada de los alimentos e implementos durante la recepción, almacenamiento y preparación de los alimentos.
 - Mantener los controles de temperatura durante la refrigeración y cocción de los alimentos.
 - Realizar la separación adecuada de los residuos en recipientes de material sanitario debidamente tapados y alejados del lugar de almacenamiento, preparación o servido de alimentos.
 - Asegurar su retiro oportuno de residuos para evitar acumulación durante la jornada laboral.
 - Mantener en las instalaciones botiquín dotado y extintor tipo K.
 - Realizar fumigación periódica al interior de las instalaciones de las cafeterías o restaurantes, con previa coordinación con la Universidad.
 - Asegurar el adecuado uso de las rejillas ubicadas en el lavaplatos y lavaplatos, evitando el paso de sólidos a las tuberías.

Adicional a lo anterior, la Universidad debe entregar, semestralmente, a cada restaurante o cafetería copia de los certificados de fumigación y lavado de tanques de los edificios donde se encuentren ubicadas.

Cordialmente,

Sede	Aspectos	Cafetería o restaurante	Hallazgo	Responsable
Central Campus Angélico	Lugar aislado de focos de insalubridad	Mesón Yakare Quincy House Benefit Quick Típicas	Mesón Yakare, la zona de atención al público se encuentra afectaciones por presencia de palomas. Quincy House, presenta un exterior que permite la acumulación de vegetación, lo cual genera restos en las zonas de entrega de alimentos. Benefit, Típicas y Quick, se encuentran en zonas cerca de vegetación que permite contaminación y olores por humedad.	Universidad Santo Tomás – Planta física
Central Aquinate Angélico	Alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten limpieza.	RefriBreak World Gourmet Central World Gourmet Angélico Benefit Quick Típicas	El piso del alrededor de RefriBreak y World Gourmet Central, no son de fácil limpieza. Alrededor de Quick, Típicas, Benefit y World Gourmet Angélico se observa acumulación de residuos y suciedad en las mesas.	Universidad Santo Tomás – Planta física
Aquinate Angélico	Los ambientes están diseñados para proteger los ambientes de producción e impide acceso de polvo, suciedad u otros contaminantes.	World Gourmet Angélico Benefit Quick	World gourmet Angélico, tiene una ventana que permite el acceso a suciedad y no presenta malla anti-insectos. Benefit y Quick, presenta aberturas en su diseño, que permiten el acceso de polvo e insectos.	Universidad Santo Tomás – Planta física
Central Aquinate Angélico	Las áreas donde se pueda presentar posible contaminación cruzada están aisladas.	World Gourmet Central World Gourmet Aquinate Benefit Quick Típicas	World gourmet Central, presenta contaminación cruzada respecto a los alimentos en preparación y la zona de archivo de documentos se encuentra al lado de la entrega de productos. World Gourmet Aquinate, presenta alimentos sin protección cerca de la vajilla. Quick, Benefit y Típicas, presentan procesos de producción y alimentos sin protección cerca a los implementos de aseo del lavaplatos.	Proveedores cafeterías o restaurantes
Aquinate	El espacio es óptimo para la instalación, operación y mantenimiento de equipo,	World Gourmet Aquinate	World Gourmet Aquinate, la cocina se encuentra separada de la zona de ventas, lo cual permite una circulación complicada.	Universidad Santo Tomás – Planta física

	la circulación de personal y traslado de productos y materiales. (Hay una secuencia lógica)			
Central Angélico	Las instalaciones son de fácil limpieza, desinfección y control de plagas.	Mesón Yakare Benefit	Mesón Yakare, presenta afectaciones por humedad lo cual no permite el control de plagas Benefit, no presenta una salida del agua en el piso, lo cual permite acumulación de agua y humedad.	Universidad Santo Tomás – Planta física
Aquinate Angélico	Los almacenes son suficientes para almacenar los insumos y productos terminados.	World Gourmet Aquinate Benefit	World gourmet Aquinate, presenta alimentos fuera de algunos estantes. Benefit, presenta una nevera con un almacenamiento superior a la capacidad de la misma	Proveedores cafeterías o restaurantes
Campus	La temperatura del agua y la presión son las requeridas para los procesos y la limpieza y desinfección efectiva.	Quincy House	Quincy House, presenta un grifo con presión muy alta que permite que el agua salga del lavaplatos	Universidad Santo Tomás – Planta física
Campus	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo.	Quincy House	Quincy House, no cuenta con un tanque de almacenamiento de agua, por lo tanto utilizan bolsas de aguas para el lavado de elementos.	Universidad Santo Tomás – Planta física
Central Aquinate Angélico	Cuentan con sistemas sanitarios para la recolección, el tratamiento y disposición de aguas residuales.	World Gourmet Central World Gourmet Aquinate Típicas	World Gourmet Central y Aquinate, no presenta trampa de grasa en ninguno de sus lavaplatos. Típicas, no presenta la instalación de trampas de grasa, aunque maneja grandes cantidades de aceite.	Universidad Santo Tomás – Planta física
Central Angélico	El manejo de residuos líquidos se realiza de forma que impida la contaminación de los alimentos o las superficies	Mesón Yakare World Gourmet Central Benefit	En World Gourmet Central y Mesón Yakare, al no hacer uso de la rejilla el lavaplatos se inunda y permite la contaminación de la superficie. Benefit, permite que el agua residual usada en el lavado de implementos, llegue a algunos almacenamientos de alimentos.	Proveedores cafeterías o restaurantes
Angélico	Ubicación de los espacios para almacenar residuos es el apropiado	Benefit Quick Típicas	Típicas y Quick, no presentan una caneca para los residuos generados en la cocina y no realiza la separación adecuada de los residuos. Benefit, no realiza la separación de residuos	Proveedores cafeterías o restaurantes

Angélico	Se cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas.	World Gourmet Angélico Benefit Quick Típicas	Típicas, Quick, Benefit y World Gourmet Angélico, no mantiene la recolección de residuos con tapa para evitar la proliferación de insectos.	Proveedores cafeterías o restaurantes
Campus	Cuenta con instalaciones sanitarias suficientes como servicios sanitarios y vestidor.	Quincy House	Quincy House, no tiene un vestidor propio y para ir a los sanitarios debe desplazarse por largos trayectos.	Universidad Santo Tomás – Planta física
Campus Aquinate Angélico	Cuentan con lavamanos de accionamiento no manual dotados con jabón desinfectantes y elementos de secado (deben ser áreas exclusivas para esto).	World Gourmet Aquinate Quincy House Benefit	World Gourmet Aquinate y Benefit, no presenta un accionamiento no manual. Quincy House, presenta el accionamiento no manual, pero este no es útil ya que el agua no cae en el lavamanos.	Universidad Santo Tomás – Planta física
Campus Aquinate Angélico	Cuentan con los avisos sobre la necesidad de lavarse las manos después de usar servicios sanitarios, o cualquier cambio de actividad durante los procesos de producción.	World Gourmet Aquinate Quincy House Quick Típicas	World Gourmet Aquinate, Típicas y Quick, Cuenta con un aviso, pero este no se encuentra ubicado visiblemente. Quincy House, no presenta avisos.	Proveedores cafeterías o restaurantes
Central Aquinate Angélico Campus	Los pisos están contruidos con materiales que no generen sustancias tóxicas, no porosos, impermeables, no absorbente, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	Mesón Yakare RefriBreak World Gourmet Central World Gourmet Aquinate World Gourmet Angélico Capital Cook Benefit	RefriBreak, World Gourmet Central y Aquinate, presentan pisos con acabados en cemento lo cual permite la acumulación de residuos y su dificultad en la limpieza. Mesón Yakare y World Gourmet Angélico, presenta suelos con abolladuras y zonas sin impermeabilizante. Capital Cook, presenta baldosas sueltas y en la zona del depósito están dañadas. Benefit, presenta en el piso cambios de material, lo cual permite la dificultad para su limpieza.	Universidad Santo Tomás – Planta física

Angélico	El suelo tiene pendiente para el lavado.	Benefit Quick Típicas	Benefit, no presenta una pendiente para el lavado, ni la salida del agua. Típicas y Quick, no presentan una pendiente.	Universidad Santo Tomás – Planta física
Central Campus Angélico	Las tuberías y drenajes para la conducción de aguas residuales deben tener la capacidad y pendiente para la salida rápida de los vertimientos generados.	Mesón Yakare Capital Cook Quincy House Benefit	Mesón Yakaré, presenta problemas por rebose de aguas residuales. Capital Cook, presenta unos drenajes con taponamiento lo cual no permite la salida de aguas residuales. Quincy House y Benefit, no presenta drenajes dentro de la cocina.	Universidad Santo Tomás – Planta física
Central Campus Angélico	En las áreas de elaboración y envasado las paredes son de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Acabado liso y sin grietas.	RefriBreak World Gourmet Central World Gourmet Aquinate Quincy House	Refribreak presenta la pared con golpes, un color no claro y es permeable. World Gourmet Central presenta una pared con ladrillos lo cual no es impermeable y de difícil limpieza. Quincy House, presenta algunos tornillos que pueden afectar a los operarios. World gourmet Aquinate, presenta paredes con golpes y de material permeable y absorbente.	Universidad Santo Tomás – Planta física
Central Campus Angélico	Las uniones entre las paredes y los pisos están selladas y tienen forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.	Mesón Yakare RefriBreak World Gourmet Central World Gourmet Angélico Capital Cook Quincy House Benefit Quick Típicas	Típicas, Quick, Benefit, Refribreak y Quincy House, no tiene las uniones redondeadas. Mesón yakare y World gourmet Angélico y Central, presenta unas uniones dañadas. Capital Cook, en la zona de recepción no se presentan uniones redondeadas	Universidad Santo Tomás – Planta física
Central	Los techos evitan la acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos, el desprendimiento superficial y facilita la limpieza.	Mesón Yakare World Gourmet Central	Mesón yakare presenta una fuerte humedad en el lugar de almacenamiento. World gourmet Central, presenta tuberías en el techo lo cual permite acumulación de suciedad.	Universidad Santo Tomás – Planta física

Central Aquinate Angélico Campus	Las ventanas y otras aberturas evitan la entrada y acumulación de polvo, suciedades, el ingreso de plagas y facilita la limpieza y desinfección.	World Gourmet Central World Gourmet Aquinate World Gourmet Angélico Capital Cook Quincy House Benefit	World Gourmet Central, presenta una malla con separaciones alejadas que permite la acumulación de polvo y el ingreso a plaga. World Gourmet Aquinate, presenta aberturas en la cocina y las puertas, no tienen protección para el acceso de suciedad. Quincy House y Capital Cook, en los ventiladores permite la acumulación de suciedad y el ingreso de insectos. World gourmet Angélico y Benefit, presentan aberturas que permiten la entrada y acumulación de polvo.	Universidad Santo Tomás – Planta física
Central Aquinate Angélico Campus	Las ventanas externas cuentan con mallas anti-insectos de fácil limpieza y buena conservación. Y el vidrio cuenta con protección en caso de ruptura.	Mesón Yakare World Gourmet Aquinate World Gourmet Angélico Capital Cook Quincy House Quick	Mesón Yakare y Capital Cook, presenta afectaciones a la malla anti-insectos en su zona de almacenamiento. World Gourmet Aquinate, Angélico, Quick y Quincy House, no presenta mallas anti-insectos.	Universidad Santo Tomás – Planta física
Aquinate Angélico	Las estructuras previenen la acumulación de suciedad, minimizan la condensación y el desprendimiento superficial.	World Gourmet Aquinate World Gourmet Angélico	World Gourmet Aquinate, presenta en la zona de almacenamiento poco espacio, lo cual permite la acumulación de suciedad. La estructura en World gourmet Angélico, presenta tuberías en las columnas, lo cual genera mayor acumulación de suciedad.	Universidad Santo Tomás – Planta física
Central Campus Angélico	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios deben estar diseñadas y con un acabado de manera que impidan la acumulación de suciedades y el albergue de plagas	RefriBreak Quincy House Benefit Quick	RefriBreak, Quick, Benefit y Quincy House, presenta las instalaciones eléctricas en cajas lo cual permite la acumulación de suciedad.	Universidad Santo Tomás – Planta física
Campus Angélico	La iluminación es adecuada.	World Gourmet Angélico Quincy House	Quincy House, presenta una falla en una iluminaria. World Gourmet Angélico presenta en la zona de entrega iluminaria intermitente.	Universidad Santo Tomás – Planta física

Central	Las lámparas deben ser de tipo de seguridad y estar protegidas en caso de ruptura.	Mesón Yakare	Mesón Yakare, en la zona de depósito, la iluminación no presenta lámpara de seguridad.	Universidad Santo Tomás – Planta física
Campus Aquinate	La ventilación debe evitar la condensación de vapor, polvo y facilitar la remoción del calor.	World Gourmet Aquinate Capital Cook	World Gourmet Aquinate, no presenta sistema de ventilación de la cocina. Capital Cook, el sistema de ventilación no cumple con su propósito, por lo cual mantienen una puerta abierta.	Universidad Santo Tomás – Planta física
Angélico	Se cuenta con equipos para medir y registrar temperatura y humedad, y aseguran la inocuidad de los alimentos.	Benefit	Benefit, no presenta un control de temperatura adecuado en una de sus neveras.	Proveedores cafeterías o restaurantes
Angélico	Se cuenta con Plan de Capacitación (educación sanitaria, buenas prácticas para manipulación de alimentos) (10 horas anuales)	Quick	Quick no presento los documentos.	Proveedores cafeterías o restaurantes
Campus Angélico	Uniforme de color claro, con velcro, sin bolsillos.	Capital Cook Quick	Capital Cook, el personal cumple con el uniforme exceptuando al jefe de cocina. El uniforme en Quick, es de tonos oscuros	Proveedores cafeterías o restaurantes
Angélico	Se mantienen los alimentos a temperaturas entre 4 y 2 grados	Benefit	Benefit no presenta control de temperaturas.	Proveedores cafeterías o restaurantes
Central	Los procedimientos mecánicos como lavar, pelar, cortar, etc. Protegen a los alimentos y las materias primas de contaminación.	RefriBreak World Gourmet Central	Refribreak, realiza estos procedimientos cerca al ingreso a la cafetería. World Gourmet Central, realiza estos procedimientos, con alimentos sin protección y cerca a la salida de la cafetería.	Proveedores cafeterías o restaurantes
Angélico	Se toman medidas para prevenir contaminación cruzada (limpieza de material, lavado de manos, etc.	Benefit Típicas	Benefit y Típicas, presentan alimentos cerca de las acciones de lavar materiales.	Proveedores cafeterías o restaurantes

Angélico	Se cuenta con el Plan de Saneamiento documentado.	Quick	Quick, no presento documentos.	Proveedores cafeterías o restaurantes
Central Aquinate Angélico Campus	Se tienen en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación de aires que se requiere.	Mesón Yakare RefriBreak World Gourmet Central World Gourmet Aquinate World Gourmet Angélico Capital Cook Quincy House Benefit Quick Típicas	No se tiene un control de la temperatura dentro de las cocinas, pero si del almacenamiento de los productos. Benefit, presenta un depósito con baja ventilación lo cual genera fuertes olores.	Universidad Santo Tomás – Planta física
Central Aquinate	Están en buen estado los lugares de almacenamiento (limpios, buenas condiciones de higiene).	Mesón Yakare World Gourmet Central World Gourmet Aquinate	Mesón Yakare y World Gourmet Central, presenta almacenamientos dañados. World gourmet Aquinate, presenta almacenamiento de productos sin protección.	Proveedores cafeterías o restaurantes
Central Aquinate Angélico Campus	Las sustancias peligrosas se encuentran etiquetadas, cuentan con sus fichas de seguridad y están almacenadas en lugares adecuados.	Mesón Yakare World Gourmet Central World Gourmet Aquinate World Gourmet Angélico Capital Cook	En World Gourmet Angélico, Central, Mesón Yakare y Capital Cook, los envases de recolección de aceite no se encuentran etiquetados y almacenados correctamente. World gourmet Aquinate, al no realizar una recolección de aceite no presenta un almacenamiento adecuado.	Proveedores cafeterías o restaurantes
Angélico Aquinate	Se realiza la disposición adecuada de residuos peligrosos y se cuenta con certificados.	World Gourmet Aquinate World Gourmet Angélico	World gourmet Aquinate, no realiza la recolección ni entrega de aceite vegetal usado. World gourmet Angélico, no presento los certificados.	Proveedores cafeterías o restaurantes
Aquinate	Se garantiza la conservación y protección de los alimentos.	World Gourmet Aquinate	World gourmet Aquinate, presenta almacenamiento de productos sin protección	Proveedores cafeterías o restaurantes

Bogotá 3 de mayo de 2019

Fray

Luis Francisco SASTOQUE POVEDA, O.P.

Vicerrector Administrativo y Financiero General

REF: Inspecciones sanitarias y ambientales a laboratorios

Un cordial saludo,

Con el objetivo de asegurar el cumplimiento del programa de gestión y control de vertimientos y dando continuidad al Plan de Acción, a continuación se envían los resultados de las inspecciones realizadas en los meses de Mayo del presente año teniendo en cuenta los aspectos requerido para mejorar las buenas prácticas ambientales frente al agua residual y el mejoramiento de los parámetros en cumplimiento con la Resolución 631 de 2015. Estas inspecciones se continuaran realizando semestralmente.

Los porcentajes de cumplimiento para la fecha de las visitas fue el siguiente:

SEDE	Laboratorio	Porcentaje de cumplimiento	Fecha de inspección
Central	Concretos	91.67%	03/05/2019
	Caldera	66.67%	03/05/2019
	Química	83.33%	03/05/2019
	Biología y Microbiología	85%	03/05/2019
	Aguas	80%	03/05/2019

Durante los recorridos se aplicaron listas de chequeo teniendo en cuenta los requerimientos de las Buenas Prácticas ambientales y otros aplicables, se entrevistó al personal y se tomaron registros fotográficos, el registro interno se encuentra en el software Kawak en el módulo de inspecciones.

Anexo a este documento se relacionan los principales hallazgos, los laboratorios a los que les aplican y los responsables de dar solución.

De manera general es importante considerar los siguientes puntos, aplicables a los laboratorios actuales y futuros, a los cuales se les debe dar prioridad teniendo en cuenta los riesgos para la salud, los riesgos ambientales y la posibilidad de cierres, desde la Secretaría de Salud, debido al incumplimiento de la norma:

- Solicitar a los laboratorios generadores de residuos líquidos peligrosos copia de los siguientes documentos (de manera digital), documentos que se deben mantener en físico y actualizados en el local correspondiente:
 - o Hojas de seguridad de productos químicos.
 - o Certificados de disposición de aceites
 - o Certificados de disposición de residuos peligrosos
- Asegurar el cumplimiento de los siguientes requerimientos en la infraestructura (se pueden estandarizar materiales que aseguren los requisitos de salubridad):
 - o Drenajes debidamente protegidos con rejillas.
 - o Ruta de seguridad para el transporte de los residuos líquidos peligrosos
 - o Se debe contar con un espacio para el almacenamiento de productos químicos.

- Deben contar con lavamanos en buen estado.
 - Debe contar con bidones correspondientes para la recolección de los residuos líquidos peligrosos.
- Internamente cada cafetería o restaurante debe asegurar el cumplimiento de los siguientes aspectos:
- Realizar la separación adecuada de los residuos en recipientes de material adecuado para cada químico, debidamente tapados, alejados del lugar de tránsito ocurrente y con acceso limitado.
 - Mantener en las instalaciones botiquín dotado y extintor.
 - Asegurar el adecuado uso de las rejillas ubicadas en el lavaplatos, evitando el paso de sólidos a las tuberías.
 - Recolección adecuada de los residuos líquidos peligrosos.
 - Plan de acción frente a derrames.

Cordialmente,

Sede	Aspectos	Laboratorio	Hallazgos	Responsable
Central	Cuenta con las rejillas correspondientes y en buen estado	Química Biología	En el Laboratorio de química I y Biología, se encontró un lavamanos sin rejilla y con residuos en él.	Universidad Santo Tomás – Planta Física
	Los lavamanos, se encuentran en buen estado	Hidráulica (Aguas)	El laboratorio de hidráulica, presenta un lavamanos con agua estancada y oxido en este.	Universidad Santo Tomás – Planta Física
	Se realiza la adecuada recolección de residuos líquidos contaminantes.	Caldera Tratamiento de Aguas (Aguas)	En la caldera, los estudiantes traen aceites usados y no presentan una adecuada recolección final de estos. El laboratorio de tratamiento de aguas, genera aguas residuales las cuales son dejadas por los estudiantes sin su disposición adecuada.	Coordinadores laboratorios
	Cuenta con la certificación de recolección de residuos líquidos peligrosos.	Concretos Caldera	Algunos residuos que son generados por parte de los estudiantes, no tienen un proceso específico en su recolección y desecho.	Coordinadores laboratorios
	Se encuentra debidamente identificados los bidones de almacenamiento de los residuos líquidos peligrosos.	Química	Los bidones tienen una identificación incompleta e inadecuada.	Coordinadores laboratorios
	Los bidones de recolección se encuentran en un lugar seguro, limpio y alejado de zonas de tránsito recurrente, para evitar derrames y accidentes.	Caldera Química	Los bidones en la caldera no se encuentran en un lugar seguro y alguno de estos se encuentran sucios. En el caso de los bidones de residuos químicos, estos se encuentran en el laboratorio de química I, expuso a la luz y a estudiantes, docentes y personal de Casa limpia.	Universidad Santo Tomás – Planta Física
	los líquidos contaminantes, se encuentran almacenados en un lugar seguro para su uso y tiene un acceso limitado.	Caldera Química Microbiología Biología Aguas	Todos los reactivos se encuentran en diferentes lugares, lo cual permite un tránsito de estos para el uso de los mismo.	Universidad Santo Tomás – Planta Física
	Cuentan con una ruta segura para el transporte de los residuos líquidos peligrosos.	Química Microbiología Biología Aguas	No existe una ruta debidamente establecida para el transporte de los residuos líquidos químicos y el cuarto actual de almacenamiento está alejado de las instalaciones de los laboratorios.	Coordinadores laboratorios

