

AUTOEVALUACIÓN SUPERMERCADOS

El presente formato es una lista de chequeo que puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes para los establecimientos como hipermercados, supermercados, supermercados intermedios o pequeños supermercados, donde se comercializan alimentos y bebidas. Estos son algunos de los requisitos sanitarios y condiciones higiénico-sanitarias, que están estipulados en la Ley 09 de 1979, la Resolución 2674 de 2013, Decreto 1686 de 2012, Decreto 162 de 2021, Resolución 5109 de 2005, resolución 683 de 2012 y demás normas que rigen sobre la materia para el funcionamiento de establecimientos de este tipo.

Requisitos Sanitarios	CUMPLIMIENTO		¿Qué me falta por cumplir?
	Cumplo	No Cumplo	
CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS			
LOCALIZACIÓN Y CONSTRUCCIÓN			
<p><i>El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; la construcción debe permitir que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas .</i></p> <p><i>Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3, 2.4 , 2.6 y 2.7. Art. 32 Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Art 33 Numeral 8.</i></p>			
<p><i>La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones.</i></p> <p><i>Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3, 2.4 , 2.6 y 2.7. Art. 32 Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Art 33 Numeral 8.</i></p>			
PISOS, PAREDES Y DRENAJES			
<p><i>En el establecimiento los pisos y paredes se encuentran: Sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad que facilite la acumulación de suciedad y/o dificulte su limpieza.</i></p> <p><i>En áreas donde se realizan operaciones de porcionado, troceado o acondicionamiento de alimentos: las paredes son en colores claros, las uniones entre estas y el piso son redondeadas. Los pisos son resistentes, no porosos, impermeables, lavables. No hay signos de filtraciones o humedad.</i></p> <p><i>Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 1 y 2; Art. 33 Numerales 1, 2 y 3.</i></p>			

Los drenajes del establecimiento tiene la capacidad requerida para la evacuación de aguas residuales y la pendiente o desnivel permiten su evacuación. Los drenajes están debidamente protegidos con rejillas y se encuentran limpios y en buen estado de mantenimiento.

Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 1 y 2; Art. 33 Numerales 1, 2 y 3.

TECHOS, VENTILACIÓN, PUERTAS, ILUMINACIÓN

En el establecimiento los techos: están diseñados de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad, impiden el ingreso de plagas y permiten la realización de actividades de limpieza y mantenimiento.

Los falsos techos o dobles techos: permiten el acceso y presentan adecuada condición de limpieza y mantenimiento.

Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 33 Numeral 4.

En el establecimiento la Ventilación: Ventanas y aberturas sin deterioro tales como grietas que produzcan acumulación de suciedad. Aquellas que lo requieran cuentan con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza.

Las estructuras elevadas y sistemas de extracción y/o extractores de aire: se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.

El flujo de aire es unidireccional (de una zona limpia a una sucia). La ventilación del establecimiento: es adecuada y facilita la remoción del calor.

Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 33 Numeral 4.

En el establecimiento las puertas: son resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño impide el ingreso de plagas.

Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 33 Numeral 4.

En el establecimiento la iluminación (natural o artificial): proporciona la intensidad requerida las lámparas se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento y en áreas donde su rotura pueda causar contaminación del alimento están protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre las superficies que entran en contacto con el alimento, sobre el alimento y sobre los manipuladores.

Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 33 Numeral 4.

INSTALACIONES SANITARIAS

El establecimiento dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario y casilleros (si se requieren) en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él.

Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.

Los servicios sanitarios funcionan, se mantienen limpios y están dotados de los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual.

Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.

Existen avisos que indiquen al personal manipulador la necesidad del lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores diarias.

Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.

DISTRIBUCIÓN Y ÁREAS

El tamaño de las áreas de exhibición y almacenamiento previo a la venta, se encuentran distribuidas adecuadamente, debidamente separadas, señalizadas y son suficientes para el volumen de productos que se maneja.

Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.2, 2.3, 2.4, 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4.

El tamaño del establecimiento debe estar en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados manejados por el establecimiento y permite la adecuada circulación de personal, la recepción y el traslado de productos, exhibición, venta y el desarrollo de actividades de limpieza, desinfección y mantenimiento.

Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.2, 2.3, 2.4, 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

Cuenta con los equipos y utensilios necesarios para desarrollar las actividades propias del establecimiento, están diseñados, contruidos, instalados y son mantenidos de forma que se evita la contaminación del alimento, son de fácil limpieza y desinfección, y su capacidad es suficiente para el volumen de Productos que elabora, almacena y expende

Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 9 Numeral 1, 6, 8 y 9. Art. 10 numeral 2 y 3. Art 34.

Dispone de programa escrito e implementado de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y utensilios. Se evidencia buen estado y funcionamiento de los mismos.

Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 9 Numeral 1, 6, 8 y 9. Art. 10 numeral 2 y 3. Art 34.

Las actividades de mantenimiento de los equipos y utensilios, no permiten la presencia de agentes contaminantes y se usan sustancias permitidas para entrar en contacto con alimentos.

Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 9 Numeral 1, 6, 8 y 9. Art. 10 numeral 2 y 3. Art 34.

DISEÑO Y FUNCIONAMIENTO DE EQUIPO Y UTENSILIOS

Los cuartos fríos, equipos para almacenamiento, exhibición de productos y materias primas que requieran cadena de frío están equipados con termómetro de fácil lectura exterior y se registran estas temperaturas. Se encuentran en buen estado y no presentan condensación.

Resolución 2674 de 2013, Art. 10 Numeral 3 y 5. Art. 18 numeral 3.3. Art 22 Numeral 2. Art 31 Numeral 1, 2 y 3.

Los materiales en que están contruidos los equipos y utensilios son resistentes al uso y a la corrosión, así como al contacto con productos empleados de limpieza y desinfección.

Resolución 2674 de 2013, Art. 10 Numeral 3 y 5. Art. 18 numeral 3.3. Art 22 Numeral 2. Art 31 Numeral 1, 2 y 3.

La capacidad de los equipos para calentar y mantener los alimentos calientes son adecuados para alcanzar las exigencias de calentamiento. (> a 60 °C (140 °F)).

Resolución 2674 de 2013, Art. 10 Numeral 3 y 5. Art. 18 numeral 3.3. Art 22 Numeral 2. Art 31 Numeral 1, 2 y 3.

SUPERFICIES EN CONTACTO CON EL ALIMENTO

Los equipos, utensilios y las superficies de trabajo en contacto con alimentos utilizadas para la manipulación de productos que requieren algún proceso previo a la venta (fracccionar, cortar, tajar, porcionar, acondicionar etc.) son suficientes para manipular los distintos alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes al uso, a la corrosión y a los agentes de limpieza y desinfección.

Las superficies que tengan contacto directo con el alimento cumplen con lo establecido en las Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834, 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.

Las superficies de trabajo, de los equipos y utensilios que entran en contacto directo con los alimentos son:

De acabado liso, no poroso, no absorbente y no presentan defectos, grietas o espacios donde puedan acumularse partículas de alimentos o suciedad.

No están recubiertas con pinturas, no desprenden residuos o cuerpos extraños que puedan adherirse al alimento y afectar su inocuidad.

Son desmontables o de fácil acceso que permita realizar las actividades de limpieza y desinfección necesarias.

Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ESTADO DE SALUD APARENTE

El estado de salud aparente de los empleados no evidencia síntomas de enfermedades, ni afecciones de la piel que puedan transmitirse por los alimentos.

En el establecimiento se implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias, como cambio de actividad o remisión del manipulador a reconocimiento médico para ser evaluado, con el fin de evitar que un manipulador de alimentos que padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, trabaje en las zonas o áreas de manipulación de alimentos con probabilidad de contaminar las materias primas, alimentos en proceso, alimentos terminados, envases de alimentos o material de envase o embalaje, superficies de equipos y utensilios con microorganismos patógenos. Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12

RECONOCIMIENTO MÉDICO

Cada manipulador de alimentos del supermercado cuenta con el certificado médico, en el cual consta la aptitud de este para manipular alimentos y el certificado no tiene mas de un año a partir de su realización. Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4.

El establecimiento garantiza el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el Médico y una vez finalizado el tratamiento, el manipulador cuenta con certificado médico en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos. Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4.

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS

El personal manipulador acorde con la actividad que realice. La vestimenta es de color claro, con cierre, cremallera o broche (no botones). El calzado es cerrado, de material resistente e impermeable. El manipulador mantiene el cabello recogido y cubierto totalmente (incluye barba, bigote y patillas), cuando es necesario usa tapabocas dependiendo del riesgo de contaminación del alimento, según la actividad que realiza. El manipulador de alimentos no sale ni ingresa al establecimiento con la vestimenta de trabajo durante la jornada laboral. Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11. 13 y 14. Artículo 36, artículo 35 numeral 5 y 7.

Los manipuladores de alimentos: aplican las buenas prácticas higiénicas tales como, uñas cortas, limpias y sin esmalte, no usan maquillaje, no consumen alimentos o bebidas, evitan comportamientos inadecuados como toser, fumar, entre otros.

Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11. 13 y 14. Artículo 36 , artículo 35 numeral 5 y 7.

Las personas encargadas de la preparación o el servido de los alimentos, no manipulan dinero simultáneamente. Al servir los alimentos, se realiza con utensilios de material sanitario y en ningún momento se tiene contacto del alimento con las manos.

Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11. 13 y 14. Artículo 36 , artículo 35 numeral 5 y 7.

Los manipuladores de alimentos se lavan con agua y jabón desinfectante las manos, antes de iniciar sus labores, después de retirarse del área de trabajo y cada vez que se requiere. Los guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos (lavado y desinfección).

Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11. 13 y 14. Artículo 36 , artículo 35 numeral 5 y 7.

El personal que realiza actividades de manipulación directa de alimentos (corte, porcionado, empaque etc.) no usa accesorios que puedan caer en los alimentos, como joyas, relojes, mantiene el cabello recogido y cubierto totalmente (incluye barba, bigote y patillas), cuando es necesario usa tapabocas dependiendo del riesgo de contaminación del alimento, según la actividad que realiza.

Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11. 13 y 14. Artículo 36 , artículo 35 numeral 5 y 7.

EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

El establecimiento cuenta y es responsable del desarrollo de un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos acorde con la actividad que realiza. El plan tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales y contiene temas sobre buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas.

La capacitación es impartida por el establecimiento, por personas naturales o jurídicas que demuestran experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad. y se cuenta con registros de asistencia y evaluación de los participantes.

Resolución 2674 de 2013 Art. 12 y 13. Artículo 36.

El personal manipulador tiene conocimientos de acuerdo a la capacitación recibida y lo demuestra a través del desempeño en las actividades realizadas.

Resolución 2674 de 2013 Art. 12 y 13. Artículo 36.

REQUISITOS HIGIENICOS

CONTROL DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Las materias primas e insumos se encuentran en buen estado sanitario y durante la recepción se protegen de la contaminación, deterioro o daños físicos. Durante la recepción y previo a la exhibición se inspeccionan las materias primas e insumos, productos terminados (características organolépticas, temperaturas, condiciones de envase, vida útil, rotulado si se requiere). Las materias primas que lo requieren son lavadas y desinfectadas previo a su uso.

Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.

El establecimiento cuenta con programa de evaluación a proveedores y control de materia prima e insumos debidamente documentado que incluye como mínimo las especificaciones de la materia prima e insumos y criterios para la aceptación y rechazo. Se cuenta con los documentos que soportan el origen de las materias prima, insumos y productos terminados.

El área o zona de recibo de materias primas, insumos y productos terminados esta separada de áreas de elaboración.

Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.

PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

Los flujos de las operaciones desde la recepción de las materias primas e insumos, productos en proceso y productos terminados, son secuenciales y continuos evitando la contaminación cruzada.

Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20; Artículo 35, Numeral 4.

El establecimiento implementa medidas de autocontrol que evitan la contaminación cruzada (flujo de personal de áreas limpias a sucias, restricciones a la circulación de personal en áreas críticas, lavado de manos, lavado, desinfección de equipos y utensilios, entre otras).

Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20; Artículo 35, Numeral 4.

Los procedimientos como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, se realizan de manera tal que se protegen los alimentos y las materias primas de la contaminación, así mismo se previene la contaminación de los alimentos precocidos o aquellos que están listos para ser servidos (crudos o cocinados), por contacto directo o indirecto con materias primas crudas que no hayan sido lavadas y desinfectadas.

Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20; Artículo 35, Numeral 4.

En los equipos de refrigeración y/o congelación, no se evidencia el almacenamiento o exhibición conjunta de alimentos y materias crudas con procesados o entre aquellos que representen riesgo de contaminación cruzada. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20; Artículo 35, Numeral 4.

CONTROL DE PROCESO

Los alimentos que requieren cocción alcanzan una temperatura mayor de 60°C. Los alimentos que requieren refrigeración y/o congelación se mantienen a las temperaturas recomendadas según el tipo de producto y se garantiza que se mantiene esta condición y no son descongelados ni refrigerados o recongelados.

Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.

El establecimiento cuenta con un plan de muestreo que incluye análisis a materias primas, operarios, superficies, producto terminado, entre otros.

Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.

OPERACIONES DE ENVASADO Y EMBALAJE

En caso que aplique, las operaciones de envasado y embalaje del alimento procesado se realizan en condiciones que impiden la contaminación de los alimentos o materias primas. Los envases y embalajes son adecuados para el tipo de producto y confieren una protección apropiada, son inspeccionados previo al uso, se encuentran limpios, en buen estado y no han sido utilizados previamente. Los materiales de fabricación de envases y embalajes cumplen con lo establecido en las normas sanitarias vigentes.

Resolución 2674 de 2013 Artículo 17; Artículo 19. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012. Resolución 834 y 835 de 2013.

PROCEDENCIA Y REQUISITOS LEGALES

Los alimentos y bebidas envasados, fraccionados, reempacados y bebidas alcohólicas se encuentran rotulados conforme a las normas sanitarias vigentes, aquellos que lo requieren tienen registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria y el marcado de lote y/o fecha de vencimiento para aquellas que lo requieren es claro, visible, legible e indeleble.

Resolución 2674 de 2013 Art. 31 párrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012. Art 46; 47; 49; 50.

<p><i>En el expendio no se exhiben ni se venden productos adulterados, fraudulentos (falsificados), ni alimentos, bebidas o bebidas alcohólicas con fecha de vencimiento y/o fecha de duración mínima caducada, ni el uso de adhesivos o rótulos superpuestos para declarar lote y/o fecha de vencimiento.</i></p> <p><i>Resolución 2674 de 2013 Art. 31parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012. Art 46; 47; 49; 50.</i></p>			
<p><i>Las etiquetas de las bebidas alcohólicas que se adhieren al envase no se pueden remover con facilidad e incluye las leyendas obligatorias “el exceso de alcohol es perjudicial para la salud” y “prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad” e hidratado o envasado en Colombia. En bebidas alcohólicas importadas estas leyendas pueden estar declaradas mediante el uso de un rotulo complementario.</i></p> <p><i>Resolución 2674 de 2013 Art. 31parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012. Art 46; 47; 49; 50. Decreto 162 de 2021. Artículo 9.</i></p>			
<p><i>Los remanentes de los alimentos que se fraccionan para la venta en presencia del consumidor conservan los datos que permiten su identificación y trazabilidad (fabricante, lote y fecha de vencimiento) y se reempacan y almacenan de manera que se evite su contaminación.</i></p> <p><i>Resolución 2674 de 2013 Art. 31parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012. Art 46; 47; 49; 50.</i></p>			
SANEAMIENTO			
SUMINISTRO Y CALIDAD DEL AGUA POTABLE			
<p><i>El establecimiento dispone de suministro adecuado de agua potable en cantidad y presión requerida para las actividades que se realizan.</i></p> <p><i>El sistema de conducción o tuberías: garantiza la protección del agua potable y evita su contaminación</i></p> <p><i>(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.)</i></p>			

El sistema de almacenamiento de agua potable está elaborado con materiales sanitarios, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos, está protegido, es de fácil acceso para su limpieza y desinfección, su capacidad supe las necesidades para la operación de un (1) día, se limpia y desinfecta periódicamente.

(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.)

RESIDUOS LIQUIDOS

El establecimiento dispone de conexión al alcantarillado u otro sistema de desagüe que permite la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos.

El manejo de los residuos líquidos: no representa riesgo de contaminación para los alimentos y/o superficies en contacto con estos.

En el establecimiento no se perciben olores desagradables que puedan indicar un mal funcionamiento del sistema de desagüe

Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5.

RESIDUOS SÓLIDOS

Existen recipientes de material sanitario para la disposición temporal de los residuos sólidos, suficientes, bien ubicados, provistos de bolsa desechable, con tapa y las basuras son removidas frecuentemente (cada vez que sea necesario) y los recipientes se lavan y desinfectan antes de ser nuevamente utilizados.

Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7.

Para la recolección y almacenamiento temporal de residuos sólidos, el establecimiento cuenta con local o instalaciones apropiadas, bien ubicadas, separadas físicamente de otras áreas, su diseño evita el acceso de animales y plagas y dispone de agua potable y drenajes.

Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7.

El manejo de residuos sólidos se realiza evitando el refugio, anidamiento, la proliferación de plagas y no genera riesgos de contaminación al alimento, superficies en contacto con estos o ambientes.

Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7.

CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

El establecimiento cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar el ingreso, anidamiento o infestación por plagas tales como distancias adecuadas entre puertas y pisos que impidan el acceso, anjeos, rejillas, electrocutadores, barredores en aberturas de puertas, estos deben estar ubicados adecuadamente y en buen estado, entre otros.

Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3

De requerirse se realizan intervenciones de control de plagas con empresas u operadores autorizados.

Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS

Las diferentes áreas (incluye pisos, paredes, techos, etc.), equipos, utensilios se mantienen en condiciones adecuadas de limpieza y desinfección.

Los pisos debajo de los equipos, unidades de exhibición, entre otros, superficies laterales y superiores de estos se mantienen limpios.

Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6,5; Artículo 26 Numeral 1.

El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan.

Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6,5; Artículo 26 Numeral 1.

Los agentes de limpieza y desinfección y las sustancias utilizadas están debidamente rotulados, almacenadas en un sitio independiente y bajo condiciones de seguridad y son preparados de acuerdo con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.

Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6,5; Artículo 26 Numeral 1.

Los elementos (traperos, escobas etc.) presentan buen estado de limpieza y mantenimiento y su ubicación y procedimientos utilizados para su lavado y limpieza no generan riesgo de contaminación para los alimentos, ni para las áreas, equipos y utensilios en contacto estos.

Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6,5; Artículo 26 Numeral 1.

SOPORTES DOCUMENTALES DE SANEAMIENTO

El establecimiento cuenta con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad, el cual contiene los siguientes programas:

a. Limpieza y desinfección: programa documentado e implementado para la limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, utensilios, con cronogramas, formatos, responsable e incluye agentes y sustancias utilizadas, concentraciones formas de uso y preparación, tiempos de contacto, frecuencias, rotación, fichas técnicas y de seguridad (de los agentes y sustancias utilizadas), equipos e implementos requeridos y se llevan registros.

b. Desechos sólidos: programa documentado e implementado de manejo de residuos sólidos que detalla procedimientos, rutas, cronogramas, registros y responsables.

c. Control de plagas: programa documentado de manejo integral de plagas que detalla diagnóstico, procedimientos (preventivos y correctivos), cronogramas, registros, responsables y se evidencia su implementación.

d. Abastecimiento o suministro de agua potable: programa documentado de abastecimiento o suministro de agua potable, en el que se detalla fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, distribución, diseño y capacidad de tanques de almacenamiento, mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanques de almacenamiento. Se realizan controles periódicos al agua (análisis fisicoquímico y microbiológico) y presenta los registros para verificación de su cumplimiento.

Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26

ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN

CONDICIONES GENERALES DE ALMACENAMIENTO

El almacenamiento de materias primas y productos terminados se realiza en espacios independientes, de manera ordenada. Se cumple con la rotación de productos, materias primas e insumos para que los primeros en entrar sean los primeros en salir.

Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 1, 3, 4, 6, 7; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.

<p><i>Los alimentos y bebidas devueltos al establecimiento y /o aquellos con fecha de vencimiento expirada, que presentan daños, perdidas de frío, vacío u otras características, se apartan de la venta al consumidor y se almacenan en un área exclusiva para este propósito, identificada y se llevan registros de lote, cantidad, fecha de vencimiento, causa de la devolución, retiro de exhibición y destino final.</i></p> <p><i>Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 1, 3, 4, 6, 7; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.</i></p>			
<p><i>Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que se comercialicen se encuentran ubicadas en áreas separadas tanto en almacenamiento como en exhibición y no representan riesgo de contaminación para los alimentos.</i></p> <p><i>Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 1, 3, 4, 6, 7; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.</i></p>			
MANEJO Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS REFRIGERADOS O CONGELADOS			
<p><i>Los alimentos perecederos, materias primas e insumos que requieren cadena de frío son descargados y almacenados en las condiciones requeridas de manera prioritaria evitando demoras y rompimiento de la cadena de frío.</i></p> <p><i>Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 2; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Artículo 35 Numeral 4.</i></p>			
<p><i>Se mantiene la cadena de frío en los alimentos y materias primas (congelados y refrigerados) que requieren condiciones especiales de conservación (de acuerdo a las instrucciones del fabricante) durante operaciones de venta y no presentan signos de alteración ni de descomposición.</i></p> <p><i>Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 2; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Artículo 35 Numeral 4.</i></p>			
<p><i>Los productos refrigerados y congelados están dispuestos ordenadamente durante su exhibición a la venta sin sobrepasar la "línea de carga" de las neveras o mostradores de forma que permita mantener las temperaturas de conservación requeridas.</i></p> <p><i>Una vez descongelado el alimento, estos no son recongelados o refrigerados.</i></p> <p><i>Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 2; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Artículo 35 Numeral 4.</i></p>			

Los siguientes grupos de alimentos: carnes y derivados, leches y derivados y productos de la pesca están almacenados y exhibidos en cámaras, recipientes y/o neveras independientes, para cada grupo.

Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 2; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Artículo 35 Numeral 4.

MANEJO DE PRODUCTOS QUE SE EXPENDAN A TEMPERATURA AMBIENTE

El almacenamiento de productos empacados, no perecederos y perecederos (ej. frutas, tubérculos, hortalizas, etc.), que se mantienen a temperatura ambiente, se realiza ordenadamente en estantes o exhibidores de material sanitario, pilas o estibas, separadas de paredes y techos, dispuestos sobre paletas o tarimas elevadas del piso a una altura adecuada, en lugares secos y en adecuadas condiciones de ventilación e iluminación, durante operaciones de venta y no presentan signos de alteración ni de descomposición.

Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 3, 4; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Artículo 35 Numeral 6.

Los alimentos no empacados expuestos para la venta se encuentran debidamente almacenados en recipientes higiénicos con tapa, vitrinas, campanas plásticas o cualquier otro sistema que los protege del ambiente exterior.

Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 3, 4; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Artículo 35 Numeral 6.

LEY 1335 de 2009

Se cumple con las disposiciones establecidas sobre espacios libres de humo y aerosoles de acuerdo a lo establecido en la lista de Autoevaluación No. 14 para el cumplimiento de la Ley 1335 de 2009 y Ley 2354 de 2024. Que busca garantizar los derechos de la salud de los habitantes, en especial en los menores de 18 años y en la población no fumadora, regulando el consumo, venta, publicidad y promoción de los cigarrillos, productos de tabaco, sus derivados, sucedáneos o imitadores y los dispositivos necesarios para su funcionamiento. Ver lista de chequeo para ley 1335

Si ya Registraste tu establecimiento y verificaste que cumples con el 100 % de los requisitos específicos para tu tipo de negocio, Solicita una visita de inspección, vigilancia y control en el sitio web de “Negocios Saludables, Negocios Rentables”.