

AUTOEVALUACIÓN DEPÓSITO/ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

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 de depósito/almacenamiento de 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 y demás normas que rigen sobre la materia para el funcionamiento de establecimientos de este tipo.

Requisitos sanitarios	Cumpla	No Cumpla	¿Qué me hace falta por cumplir?
CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS			
EDIFICACIÓN E INSTALACIONES			
El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.			
La construcción es resistente al medio ambiente e impide el ingreso de plagas y animales domésticos. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.			
El establecimiento no es usado como dormitorio, en caso que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, está separado físicamente de ésta. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.			
Las operaciones propias del establecimiento no ponen en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.			
La diferentes áreas del establecimiento permiten un flujo adecuado de materia prima, producto y personal. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.			
CONDICIONES DE PISOS, PAREDES Y DRENAJES			
Pisos y Paredes: Sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad que facilite la acumulación de suciedad y/o afecte su limpieza, las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes, esto es, que no permita el paso de ningún tipo de Líquido y de fácil eliminación de residuos. Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. Drenajes: Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales; en caso que se cuente con drenajes al interior de cavas o cuartos fríos, estos deben contar con mecanismo de sellado, que puedan ser removidos para facilitar las labores de limpieza y desinfección. Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.			

TECHOS, VENTILACIÓN, PUERTAS, ILUMINACIÓN

<p>Techos: Sin cortes, ni grietas que acumulen polvo o suciedad y favorezcan el crecimiento de hongos que puedan caer sobre los alimentos o las superficies de trabajo, lo que favorezcan el ingreso de plagas al establecimiento.</p> <p>En caso de contar con falsos techos, estos deben ser contruidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación.</p> <p>Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.</p>			
<p>Ventilación: Ventanas y aberturas sin deterioro tales como grietas que produzcan acumulación de suciedad. Aquellas que lo requieran deberán contar con una malla que evite el ingreso de plagas y que sea de fácil limpieza. El flujo de aire debe ser unidireccional (de una zona limpia a una sucia). Esta debe ser capaz de prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor, con el fin de conservar los alimentos almacenados.</p> <p>Las estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de materias extrañas, además de ser de fácil limpieza y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos.</p> <p>Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.</p>			
<p>Puertas: Ser resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño debe impedir el ingreso de plagas al establecimiento.</p> <p>Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.</p>			
<p>Iluminación: La iluminación puede ser natural o artificial, las lámparas deben encontrarse en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre las superficies que entran en contacto con el alimento, sobre el alimento y sobre los manipuladores.</p> <p>Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.</p>			

INSTALACIONES SANITARIAS

<p>El establecimiento dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario y vestidores en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él, independientes para cada sexo y separados de las áreas de almacenamiento. En caso de no contar con más de seis (6) manipuladores, puede disponer de un baño mixto.</p> <p>Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.</p>			
<p>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. Los lavamanos no deben ser usados para fines diferentes.</p> <p>Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.</p>			

<p>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.</p>			
EQUIPOS Y UTENSILIOS			
CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
<p>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, y son de fácil limpieza y desinfección. 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 2674/2013, Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3.</p>			
<p>El establecimiento cuenta con instrumentos o accesorios que permitan la medición de las temperaturas en caso de almacenar productos que requieren refrigeración y/o congelación. Resolución 2674/2013, Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3.</p>			
<p>Las superficies que tengan contacto directo con el alimento cumplen con lo establecido en las Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834, 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Las superficies de los equipos y utensilios que entran en contacto directo con los alimentos son de acabado liso, no poroso, no absorbente y no poseen defectos, grietas o espacios donde puedan acumularse partículas de alimentos. Las superficies que entran en contacto directo con los alimentos son de fácil acceso para realizar las actividades de limpieza y desinfección necesarias; las superficies que entren en contacto directo con el alimento y no sean de fácil acceso, deben ser desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección. Estas superficies no deben desprender residuos o cuerpos extraños que puedan adherirse al alimento y afectar su inocuidad. Resolución 2674/2013, Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3.</p>			
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ESTADO DE SALUD			
<p>El establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias, como cambio de actividad o envío del manipulador a reconocimiento médico para ser evaluado, con el fin de evitar que un manipulador de alimentos que padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, trabaje en las zonas o áreas de manipulación de alimentos con probabilidad de contaminar los alimentos, envases de alimentos, superficies de equipos y utensilios con microorganismos patógenos. Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.</p>			

RECONOCIMIENTO MÉDICO

Cada manipulador de alimentos del expendio cuentan 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.

Según la valoración del médico al manipulador, en caso de ser necesario se cuenta con resultados de laboratorio clínico u otros que sean necesarios para establecer la aptitud del manipulador en caso de que se sospeche de enfermedad trasmisible a los alimentos. EEn caso que el médico haya ordenado un tratamiento al manipulador, el establecimiento debe contar con certificado en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos una vez finalizado el tratamiento.

Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS

Higiene personal: Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias en sus lugares de trabajo, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje.

Todos los manipuladores de alimentos mantienen las uñas cortas, limpias y sin esmalte, no consumen alimentos o bebidas, no fuman o escupen en las áreas donde sean manipulados los alimentos.

Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14.

Dotación: El establecimiento provee la dotación y vestimenta de trabajo al personal manipulador acorde con la actividad que realice.

La vestimenta es de color claro, con cierre, cremallera o broche (no botones). El calzado es cerrado, de material resistente e impermeable. Cuando es necesario, el manipulador mantiene el cabello cubierto totalmente y usa tapabocas dependiendo del riesgo de contaminación del alimento, según la actividad que realiza.

El manipulador de alimentos no sale ni ingresa al establecimiento con la vestimenta de trabajo durante la jornada laboral.

Todos los manipuladores de alimentos previo al inicio de sus actividades, se retiran todos los objetos que puedan caer en los alimentos, equipos o utensilios, como joyas, relojes u otros accesorios. Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.

Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14.

Lavado de manos: Los manipuladores de alimentos se lavan con agua y jabón desinfectante las manos, antes de iniciar sus labores, después de retirarse del área de trabajo y en cualquier ocasión donde las manos se puedan ensuciar o contaminar. Los guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos (lavado y desinfección).

Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14.

EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN			
<p>El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos acorde con la actividad que realiza.</p> <p>El plan tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas (Manipulación higiénica de los alimentos, Higiene personal, Higiene de las instalaciones, Control de plagas, prevención de la contaminación cruzada, control de proveedores, control de temperatura, Almacenamiento y transporte de alimentos, entre otras). Contiene al menos los siguientes aspectos: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. Como evidencia del cumplimiento del plan cuenta con registros de asistencia y evaluación de cada uno de los participantes.</p> <p>Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13.</p>			
<p>El responsable del desarrollo del plan es el establecimiento, la capacitación puede ser impartida por el mismo establecimiento, por personas naturales o jurídicas o por la autoridad sanitaria.</p> <p>Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13.</p>			
<p>Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones.</p> <p>Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13.</p>			
REQUISITOS HIGIÉNICOS			
RECEPCIÓN Y REQUISITOS LEGALES			
<p>Durante la recepción de las materias primas, productos terminados y/o insumos se evita su contaminación, alteración o daños físicos y de requerirse se encuentran debidamente rotuladas según la normatividad sanitaria vigente.</p> <p>El establecimiento cuenta con los documentos que soporten el origen de las materias primas.</p> <p>En el establecimiento en la recepción, como durante el almacenamiento se inspeccionan los productos e insumos en cuanto a características organolépticas, temperaturas, condiciones de envase, entre otros, para garantizar su calidad e inocuidad, con el fin de evitar la contaminación de otros productos que se encuentren en el establecimiento.</p> <p>Los productos que lo requieren tienen registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria.</p> <p>Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.</p>			

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El almacenamiento de productos empacados, no perecederos y perecederos que se mantienen a temperatura ambiente, se realiza ordenadamente en estantes o estibas de material sanitario, separados convenientemente de paredes y techos, elevados del piso a una altura suficiente para permitir las actividades de limpieza y desinfección necesarias, así como la circulación del personal y el traslado de materiales y productos.

El establecimiento garantiza que los productos que primero ingresan, sean los primeros en salir y se llevan controles de estas actividades. Los productos se almacenan de forma separada de químicos tóxicos y sustancias peligrosas, las cuales se encuentran identificadas.

Cuenta con un área exclusiva para el almacenamiento de productos con fecha de vencimiento caducada, llevando registro de los mismos.

No se realizan actividades diferentes al almacenamiento en las áreas destinadas para este fin. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 2.5, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.

CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS

El almacenamiento y manejo de los productos se realiza en condiciones que impiden o minimizan daños en embalaje, envase, empaque o productos.

El establecimiento tiene establecido un método para la identificación de los productos, registrando su procedencia, estado y tiempo de vida.

Se mantiene la cadena de frío en los productos que lo requieren, durante la recepción y el almacenamiento y se realiza su verificación mediante indicadores de temperatura y humedad.

Los productos refrigerados y congelados están dispuestos ordenadamente, sin sobrepasar la "línea de carga" de las neveras o cámaras de frío, de forma que permita mantener las temperaturas de conservación requeridas.

Los grupos de alimentos de carne y derivados, leches y derivados y productos de la pesca, están almacenados en cámaras, recipientes y/o neveras independientes.

Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.

SANEAMIENTO

SUMINISTRO Y CALIDAD DEL AGUA POTABLE

El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen, así como para las operaciones de limpieza y desinfección.

En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste es de fácil acceso, garantiza la potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección.

Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.

RESIDUOS LIQUIDOS

El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos, evitando el acúmulo de éstos, la contaminación de los alimentos y las superficies que entran en contacto con éstos últimos. El sistema debe garantizar que no exista devolución de las aguas servidas. Olores desagradables pueden indicar un mal funcionamiento del sistema de desagüe.
Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.

RESIDUOS SÓLIDOS

El establecimiento tiene implementadas las medidas necesarias para la disposición adecuada y el retiro oportuno de los residuos sólidos. Cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material sanitario debidamente tapados y se encuentran alejados del lugar donde se almacenan los alimentos.
Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.
Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3.

CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

En el establecimiento cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar la aparición de plagas.
Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS

El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan.
Los implementos empleados en las labores de limpieza y desinfección se mantienen en buen estado y no representan riesgo de contaminación para el alimento, ni para las áreas, equipos y utensilios en contacto estos.
Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realiza en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos.
Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.

Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.
Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.

En caso de contar con tanque de almacenamiento de agua para consumo humano, se realiza lavado y desinfección de éste como mínimo cada seis (6) meses.
Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.

SOPORTES DOCUMENTALES DE SANEAMIENTO

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

a. Limpieza y desinfección: Incluye las sustancias empleadas, concentración y forma de uso;

b. Desechos sólidos: Incluye el procedimiento de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación y disposición final;

c. Control de plagas: Incluye las diferentes medidas de control preventivo necesarias para el establecimiento;

d. Abastecimiento o suministro de agua potable: Incluye las fuentes de captación y los tratamientos realizados para garantizar la potabilidad del agua.

El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento, incluidos aquellos que permitan evidenciar que los sistemas de almacenamiento de agua potable son lavados y desinfectados de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente en la materia.

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

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”.