



## INSTRUCTIVO DEL ACTA INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VENTAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA VÍA PÚBLICA



A: ACEPTABLE ; AR: ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO; I: INACEPTABLE.

ACEPTABLE

Cuando cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto a evaluar

ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO

Cuando cumple parcialmente los requisitos descritos para el aspecto a evaluar

INACEPTABLE

Cuando no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto a evaluar

### I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

#### 1. LOCALIZACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL PUESTO DE VENTA Y SUS ALREDEDORES.

<b>1.1 Localización y alrededores.</b>  (Resolución 604 de 1993, Art.1; 2b; 14; 18; 19; 40 Resolución 2674 de 2013, Art. 6. Numeral 1.1; 1.3, Art. 31 Numeral 1; 2.)	El puesto de preparación y/o venta está ubicado en un sitio seco, no inundable y alejado de focos de insalubridad o contaminación (botaderos de basura, pantanos y sitios que puedan ser criaderos de insectos y roedores, entre otros) y sus alrededores (áreas adyacentes en un perímetro de 2m) se encuentran limpios libres de acumulación de basuras y aguas estancadas.
<b>1.2 Estructura física y condiciones de mantenimiento.</b>  (Resolución 604 de 1993 Art.13 Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.1; 2.7, Art. 31 Numeral 1; 2.)	Los materiales de construcción del puesto de preparación y/o venta son sólidos, resistentes y se encuentran en buen estado de conservación, y mantenimiento, su diseño y construcción impide la entrada de lluvia y otros contaminantes y se evidencian adecuadas condiciones locativas, de mantenimiento y de limpieza.
<b>1.3 Acceso a Servicio sanitario</b> Resolución 604 de 1993 Art.15. Res 2674 de 2013 Art.7 Numeral 6.1; 6.2. Art. 31 Numeral 1; 2., Art. 32 numeral 9.	En las inmediaciones del puesto de preparación y/o venta se presta el servicio sanitario (acceso a baños, lavamanos) al personal manipulador -vendedor. O  El puesto de preparación y/o venta está localizado cerca a un sitio en el que se presta el servicio sanitario al personal manipulador -vendedor (acceso a baños, lavamanos).

#### 2. SUPERFICIES, EQUIPOS Y UTENSILIOS.

<b>2.1 Equipos y utensilios.</b>  Resolución 604 de 1993 Art. 16;26; 28; 29. Resolución 2674 de 2013 Art. 8; 9 Numeral 1; 3; 4; 7 Art 31 Numeral 1; 2; 3.	Dispone de nevera y/o congelador (equipo de frío) o de recipientes isotérmicos con geles o pilas refrigerantes de capacidad suficiente para la conservación de alimentos y materias primas que por su naturaleza requieren mantenerse a bajas temperaturas. Los equipos para calentar y equipos para mantener los alimentos calientes son adecuados para alcanzar temperaturas superiores a 70 °C y >60 °C respectivamente.  Los utensilios se encuentran en buen estado y no presentan agujeros, ranuras o superficie en relieve permitiendo su limpieza y desinfección.
<b>2.2 Superficies de contacto con el alimento.</b>  Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Números 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.	Las superficies de trabajo, superficies 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 y no desprenden residuos o cuerpos extraños y permiten adecuada limpieza y desinfección.

#### 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

<b>3.1. Estado de salud y reconocimiento médico</b>  Resolución 604 de 1993 Art. 7 Resolución 2674 de 2013 Art.11; Art. 14 Numeral 11.	El manipulador -vendedor no evidencia síntomas de enfermedades susceptibles de transmitirse por los alimentos ni afecciones en la piel que puedan contaminar los alimentos.  El manipulador cuenta con certificado médico que declara la aptitud para manipular alimentos y el certificado ha sido expedido en el último año.
<b>3.2 Presentación personal y prácticas higiénicas.</b>  Resolución 604 de 1993 Art. 3; 4; 5; 6; 8 Res 2674 de 2013 Art. 14 Numeral 1; 2; 4; 11.	El personal manipulador- vendedor presenta adecuada higiene personal (cara afeitada, cabellos cortos o recogidos y cubierto totalmente, se evidencia limpio, entre otros) e indumentaria de trabajo limpia, en buen estado de conservación y apropiada (blusa o delantal y gorro, de colores claros que permita visualizar fácilmente su limpieza, calzado cerrado).  Se evidencia que el personal cumple las buenas prácticas higiénicas tales como uñas cortas, limpias, sin esmalte, evitan comportamientos inadecuados como toser, fumar, contacto directo con el dinero, no usan joyas o accesorios. etc. y se lava las manos con agua potable y jabón cada vez que es necesario (antes de iniciar sus labores, después de usar el baño, manipular alimentos crudos, dinero, o frente a un cambio de actividad que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento).  El puesto de venta cuenta con los elementos necesarios para la higiene personal (papel higiénico, jabón, toallas desechables).  El personal que realiza actividades de preparación de alimentos 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.

<p><b>3.3. Capacitación en manipulación higiénica de alimentos.</b></p> <p>Resolución 604 de 1993 Art. 9 Resolución 2674 de 2013 Art. 12.</p>	<p>El manipulador ha recibido y certifica capacitación en prácticas y manipulación higiénica de alimentos, impartida por la autoridad de salud o por personas naturales o jurídicas autorizadas y demuestra sus conocimientos respondiendo satisfactoriamente las preguntas realizadas en la inspección.</p> <p>El desempeño del personal y la condición sanitaria del puesto de venta evidencian la competencia de los manipuladores y efectividad de la capacitación impartida.</p>
<b>4. REQUISITOS DE PREPARACIÓN, SERVIDO, CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y VENTA DE PRODUCTOS.</b>	
<p><b>4.1 Manejo, conservación, almacenamiento y venta de productos.</b></p> <p>Resolución 604 de 1993. Art. 24; 25; 26; 33. Resolución 2674 de 2013 Art. 6 Numeral 2.9; Art.16; 27; Art. 28 Numeral 3; 4. Art.31 Numeral 1, 2, 3, 4 párrafo 2; Art. 35 Numeral 1; 4; 6.</p>	<p>Los ingredientes, materias primas, insumos, alimentos y bebidas no presentan signos de alteración ni de descomposición, sus envases o empaques no están rotos, sucios, deteriorados, oxidados, abombados o abollados, entre otros, se manejan y almacenan protegiéndolos de la contaminación, deterioro o daños físico y evitando el contacto directo con el piso.</p> <p>Los alimentos y bebidas envasados que se comercializan en el puesto de venta proceden de fabricantes autorizados, no se evidencia exhibición y venta de productos adulterados, fraudulentos (falsificados), ni de alimentos 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.</p> <p>Aquellos que requieren almacenamiento en frío se encuentran en nevera o en recipientes isotérmicos con geles refrigerantes y se almacenan separando las carnes y derivados, leches y derivados y productos de la pesca, así como los productos crudos de los cocidos.</p> <p>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.</p> <p>El manejo y almacenamiento de productos químicos en el puesto de venta se realiza tomando las precauciones necesarias para evitar la contaminación de alimentos, materias primas e insumos; las sustancias se encuentran debidamente identificadas.</p>
<p><b>4.2 Operaciones de preparación y servido de alimentos.</b></p> <p>Resolución 604 de 1993. Art. 26; 30; 31; 32; 34; 35; 36. Resolución 2674 Art. 31; 35 numeral 2, 3,4, 7, 10.</p>	<p>Las hortalizas, frutas que se consumen crudas y la materia prima que lo requiere y se utilice para la preparación de alimentos son sometidas a lavado con agua potable.</p> <p>Los alimentos se cocinan a temperaturas no inferior a 75°C, y en caso de no ser consumidos de manera inmediata, se mantienen a temperatura &gt;60 °C o en refrigeración.</p> <p>El servido de los alimentos se realiza con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) evitando el contacto directo con las manos y cuando el puesto de venta no tiene conexión al acueducto o abastecimiento de agua potable circulante se utilizan elementos desechables (de un solo uso) para servir los alimentos para su consumo y estos elementos son descartados una vez se utilizan.</p> <p>El transporte de las comidas preparadas al puesto de venta se realiza en recipientes cerrados y protegidos para evitar la contaminación.</p> <p>Los alimentos o comidas preparadas que no son comercializados en el día, se desechan y no se reutilizan en los días siguientes.</p>
<b>5. HIGIENE AMBIENTAL Y SANITARIA</b>	
<p><b>5.1 Suministro, utilización y manejo del agua potable.</b></p> <p>(Resolución 604 de 1993 Art.15; 20; 21. Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 3.1., Art. 31 Numeral 1; 2., Art. 32 numeral 8.)</p>	<p>El puesto de preparación y/o venta cuenta con suministro de agua potable, de preferencia corriente o en su defecto con depósito de agua potable suficiente para el volumen de las operaciones que realiza (de por lo menos 20 litros) y/o se abastece de agua potable de manera permanente en un punto cercano y se utilizan recipientes limpios, provistos de tapas para transportar el agua potable y se emplean utensilios limpios para su manejo y consumo.</p> <p>El depósito de agua potable (si hay) está elaborado con materiales sanitarios, debidamente protegido, dotado de grifo o canilla que permite la dispensación higiénica del agua se evidencia limpio, en buenas condiciones de mantenimiento, se ubica sobre una superficie evitando el contacto directo con el piso o suelo.</p>
<p><b>5.2. Residuos líquidos.</b></p> <p>Resolución 604 de 1993 Art. 15; 23 Resolución 2674 de 2013 Art 6 Numeral 4.1; 4.2. Art.31 Numeral 1; 2., Art. 32 numeral 5, 6.</p>	<p>La evacuación de las aguas residuales del puesto de preparación y/o venta se realiza en la red de alcantarillado u otro sistema equivalente diseñado para este propósito, de manera adecuada y no representa un foco de contaminación para el suministro de agua potable, los alimentos y/o superficies en contacto con estos, los alrededores y los manipuladores de alimentos.</p> <p>A falta de conexión al alcantarillado, las aguas residuales se recolectan en recipientes adecuados con tapa y se eliminan frecuentemente y de modo higiénico en el desagüe más próximo al puesto de preparación y/o venta, estas no se acumulan en las áreas destinadas a la manipulación y almacenamiento de los alimentos ni en las zonas contiguas ni se arrojan en la vía pública o los alrededores del puesto preparación y/o venta.</p> <p>El sistema de evacuación de aguas residuales utilizado por el puesto de preparación y/o venta se utiliza adecuadamente (las grasas y los sólidos son separados antes de arrojar las aguas servidas).</p>
<p><b>5.3. Residuos sólidos.</b></p> <p>Resolución 604 de 1993 Art. 15; 22 Resolución 2674 de 2013 Art 6 Numeral 5.1; 5.2., Art.31 Numeral 1 y 2., Art. 32 numeral 6.</p>	<p>El manejo de basuras en el puesto de venta se realiza evitando el refugio, anidamiento y proliferación de plagas y no genera riesgos de contaminación al alimento y/o de las superficies en contacto con estos o el entorno donde se ubica.</p> <p>Existen recipientes o canecas para recolectar las basuras del puesto de venta y de los consumidores, diseñadas en material sanitario, en buen estado de conservación, provistos de bolsa desechable, con tapa; las basuras son eliminadas frecuentemente (cada vez que sea necesario) a través de los servicios locales de recolección o en lugares que no generen foco de contaminación y los recipientes se lavan y desinfectan antes de ser nuevamente utilizados.</p> <p>Las basuras o desperdicios orgánicos que arrojan lixiviados se almacenan en bolsas y recipientes herméticos impidiendo que los lixiviados se depositen en el piso del puesto de preparación y venta o en sus alrededores.</p>
<p><b>5.4 Control de plagas.</b></p> <p>Resolución 2674 de 2013 Art 26 Numeral 3. Art. 31 Numeral 1; 2., Art. 32 numeral 7.</p>	<p>No se evidencia presencia ni signos de contaminación por plagas o daños ocasionados por éstas. La estructura física del puesto de preparación y/o venta cuando no está abierto al público tiene la protección necesaria para evitar el ingreso de insectos, aves y roedores. No se observan orificios y espacios de accesos por los cuales pudiesen entrar las plagas.</p> <p>Se efectúa control periódico de la presencia de roedores en el puesto de venta y en las zonas adyacentes y de ser necesario se realizan intervenciones de control de plagas con empresas autorizadas.</p>

<p><b>5.5. Limpieza y desinfección.</b></p> <p>Resolución 604 de 1993 Art.13; 17; 19; 28; 29; 34. Resolución 2674 de 2013 Art. 6 Numeral 2.4, Art.31 Numeral 1; 2.</p>	<p>Las características del puesto de preparación y/o venta facilitan las operaciones de limpieza y desinfección y el puesto se observa limpio y ordenado, las neveras, vitrinas, mesas, cajones, estantes y complementos del puesto así como los pisos debajo de los equipos y superficies superiores de estos se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza.</p> <p>Se evidencia el uso de agentes de limpieza y desinfección, las sustancias utilizadas para la actividad están rotuladas y separadas de los alimentos y materias primas.</p> <p>El lavado de vajillas y cubiertos reutilizables para el servicio de alimentos se realiza con agua potable de preferencia corriente, jabón o detergente y se dejan drenar, y secar al aire antes de su almacenamiento. Cuando no hay suministro de agua circulante se emplean elementos desechables para el servicio de alimentos.</p> <p>Los elementos de limpieza (traperos, escobas, baldes etc.) se evidencian limpios y se almacenan lejos de la zona de preparación de alimentos.</p>
--	--

|