



INSTRUCTIVO DEL ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PLAZAS DE MERCADO O CENTRAL DE ABASTOS



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. EDIFICACION E INSTALACIONES

1.1. Localización y diseño. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3, 2.6, 2.7; Artículo 31 Numeral 2.	<p>La plaza de mercado está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; en todo caso la construcción es resistente al medio ambiente e impide el ingreso de plagas y animales domésticos. La plaza de mercado no es usada como dormitorio. Las operaciones propias de la plaza de mercado no ponen en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. Las diferentes áreas de la plaza de mercado permiten un flujo adecuado de materia prima, producto y personal.</p>
1.2. Instalaciones sanitarias. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.	<p>La plaza de mercado 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 comercialización y elaboración.</p> <p>Cuenta con servicios sanitarios suficientes para el público separados por sexo, en caso en que el espacio no lo permita, pueden ser usados los baños para el personal que labora en la plaza de mercado. 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.</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.</p>

2. SANEAMIENTO

2.1. Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	<p>En la plaza de mercado no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su aparición.</p>
2.2. Suministro y calidad de agua potable. 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.	<p>La plaza de mercado dispone de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen, así como para las operaciones de limpieza y desinfección.</p> <p>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.</p>
2.3. Manejo de residuos sólidos y líquidos. Ley 9 de 1979. Artículo 237. Resolución 2674 de 2013 Art 6 núm. 4.1, 4.2, 5.1, 5.2, 5.3. Art.31 numerales 1 y 2.	<p>La plaza de mercado cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos, evitando el acumulo 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.</p> <p>La plaza de mercado tiene implementadas las medidas necesarias para la disposición adecuada y el retiro oportuno de los residuos sólidos, de manera que no se acumulen. Cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material sanitario debidamente tapados y se encuentran alejados de lugar donde se preparan, almacenan, se expenden o se sirven los alimentos.</p> <p>Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.</p>
2.4. Limpieza y desinfección Resolución 2674/2013 Artículo 26 Numeral 1	<p>En la plaza de mercado se almacenan los productos químicos para la limpieza y desinfección en sitios diferentes a las áreas de almacenamiento, preparación, expendio, servicio de alimentos y están debidamente rotulados e identificados. 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 realizan en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos.</p> <p>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.</p>

<p>2.5. Soporte documental de saneamiento.</p> <p>Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26;</p>	<p>La plaza de mercado cuenta con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad, el cual debe contener como mínimo los siguientes programas:</p> <p>a. <i>Limpieza y desinfección</i>: Incluye las sustancias empleadas, concentración y forma de uso;</p> <p>b. <i>Desechos sólidos</i>: Incluye el procedimiento de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación y disposición final;</p> <p>c. <i>Control de plagas</i>: Incluye las diferentes medidas de control preventivo necesarias para la plaza de mercado.</p> <p>d. <i>Abastecimiento o suministro de agua potable</i>: Incluye las fuentes de captación y los tratamientos realizados para garantizar la potabilidad del agua.</p> <p>La plaza de mercado 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.</p>
---	---