|  |  |
| --- | --- |
| **PRESTADOR:** | UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS |
| **NIT.** | 899.999.230 – 7  |
| **REPRESENTANTE LEGAL:** |  |
| **LÍNEA DE INTERVENCIÓN SUBRED DE SERVICIOS DE SALUD / INTERVENCIÓN** | ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS / CAFETERIAS, PANADERIAS Y FRUTERIAS \_\_\_RESTAURANTES \_\_\_EXPENDIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS \_\_\_ |
| **NOMBRE DE LA SEDE DEL PRESTADOR:** |  |
| **DIRECCIÓN:** |  |
| **CORREO ELECTRÓNICO DE NOTIFICACIÓN:** |  |
| **TÉLEFONOS:** |  |

|  |
| --- |
| 1. **CONDICIONES DE EDIFICACIÓN E INSTALACIONES**
 |
| **LOCALIZACIÓN Y ACCESO** |
| **#** | **Criterio** | **Respuesta** | **Observaciones** |
| 1 | El espacio físico se ubica en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento. | 1 | 2 | 3 |  |
| 2 | El funcionamiento del espacio físico no pone en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad. | 1 | 2 | 3 |  |
| 3 | La localización, accesos y alrededores del espacio físico se mantienen limpios, libres de acumulación de residuos y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento. | 1 | 2 | 3 |  |
| **DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN** |
| 1 | El espacio físico está diseñado y construido de manera que protege los ambientes de producción e impide la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos. | 1 | 2 | 3 |  |
| 2 | El espacio físico posee una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes. | 1 | 2 | 3 |  |
| 3 | Los diversos ambientes del espacio físico deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada.  | 1 | 2 | 3 |  |
| 4 | El espacio físico y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento. | 1 | 2 | 3 |  |
| 5 | Las áreas del espacio físico deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio. | 1 | 2 | 3 |  |
| **ABASTECIMIENTO DE AGUA** |
| 1 | El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social. | 1 | 2 | 3 |  |
| 2 | Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva. | 1 | 2 | 3 |  |
| 3 | El sistema de conducción o tuberías debe garantizar la protección de la potabilidad del agua. | 1 | 2 | 3 |  |
| 4 | El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes:* Los pisos, paredes y tapas deben estar construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no ab­sorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.
* Debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo estable­cido en el plan de saneamiento.
* Debe garantizar protección total contra el acceso de animales, cuerpos extraños o contaminación por aguas lluvias.
* Deben estar debidamente identificados e indicada su capacidad.
 | 1 | 2 | 3 |  |
| 5 | Todo usuario es responsable de mantener en condiciones sanitarias adecuadas las instalaciones de distribución y almacenamiento de agua para consumo humano a nivel intradomiciliario, para lo cual, se tendrán en cuenta además, los siguientes aspectos:* Lavar y desinfectar sus tanques de almacenamiento y redes, como mínimo cada seis (6) meses.
* Mantener en adecuadas condiciones de operación la acometida y las redes internas domiciliarias para preservar la calidad del agua suministrada y de esta manera, ayudar a evitar problemas de salud pública.
 | 1 | 2 | 3 |  |
| **DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS** |
| 1 | Dispondrán de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. | 1 | 2 | 3 |  |
| 2 | El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este. | 1 | 2 | 3 |  |
| 3 | Los Usuarios que viertan aguas residuales no domésticas y que realicen actividades susceptibles de aportar grasas a la red pública de alcantarillado deberán instalar unidades separadoras de grasas y realizar mantenimiento periódico. De igual forma, los Usuarios que viertan aguas residuales no domésticas y que realicen actividades susceptibles de aportar sedimentos, deberán instalar unidades de sedimentación y realizar mantenimiento periódico. | 1 | 2 | 3 |  |
| **DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS** |
| 1 | El espacio físico debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes. | 1 | 2 | 3 |  |
| **INSTALACIONES SANITARIAS** |
| 1 | Debe disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración. | 1 | 2 | 3 |  |
| 2 | Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito. | 1 | 2 | 3 |  |
| 1. **CONDICIONES ESPECIFICAS DE LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN**
 |
| **PISOS Y DRENAJES** |
| 1 | Los pisos deben estar construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no desli­zantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario. | 1 | 2 | 3 |  |
| 2 | El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro. | 1 | 2 | 3 |  |
| 3 | El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza. | 1 | 2 | 3 |  |
| **PAREDES** |
| 1 | En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resis­tentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados. | 1 | 2 | 3 |  |
| 2 | Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos, deben estar selladas y te­ner forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección. | 1 | 2 | 3 |  |
| **TECHOS** |
| 1 | Los techos deben estar diseñados y construidos de manera que se evite la acumula­ción de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento. | 1 | 2 | 3 |  |
| 2 | En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, lisos, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza, desinfección y desinfestación. | 1 | 2 | 3 |  |
| 3 | En el caso de los falsos techos, las láminas utilizadas, deben fijarse de tal manera que se evite su fácil remoción por acción de corrientes de aire u otro factor externo ajeno a las labores de limpieza, desinfección y desinfestación. | 1 | 2 | 3 |  |
| **VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS** |
| 1 | Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben construirse de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitar la limpieza y desinfección. | 1 | 2 | 3 |  |
| 2 | Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura. | 1 | 2 | 3 |  |
| **PUERTAS** |
|  | Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste hermético. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas. | 1 | 2 | 3 |  |
|  | No deben existir puertas de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración; cuando sea necesario debe utilizarse una puerta de doble servicio. Todas las puertas de las áreas de elaboración deben ser, en lo posible, auto cerrables para mantener las condiciones atmosféricas diferenciales deseadas. | 1 | 2 | 3 |  |
| **ESCALERAS, ELEVADORES Y ESTRUCTURAS COMPLEMENTARIAS (RAMPAS, PLATAFORMAS)** |
| 1 | Estas deben ubicarse y construirse de manera que no causen contaminación al alimento o dificulten el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta. | 1 | 2 | 3 |  |
| 2 | Las estructuras elevadas y los accesorios deben aislarse en donde sea requerido, estar diseñadas y con un acabado para prevenir la acumulación de suciedad, minimizar la condensación, el desarrollo de hongos y el desprendimiento superficial. | 1 | 2 | 3 |  |
| 3 | 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. | 1 | 2 | 3 |  |
| **ILUMINACIÓN** |
| 1 | El espacio físico tendrá una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas, y lámparas convenientemente distribuidas. | 1 | 2 | 3 |  |
| 2 | La iluminación debe ser de la calidad e intensidad adecuada para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades. | 1 | 2 | 3 |  |
| 3 | Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales. | 1 | 2 | 3 |  |
| **VENTILACIÓN** |
| 1 | Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la inco­modidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas anti insectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación. | 1 | 2 | 3 |  |
| 2 | Los sistemas de ventilación deben filtrar el aire y proyectarse y construirse de manera que el aire no fluya nunca de zonas contaminadas a zonas limpias, y de forma que se les realice limpieza y mantenimiento periódico.  | 1 | 2 | 3 |  |
| 1. **EQUIPOS Y UTENSILIOS**
 |
| 1 | Los equipos y utensilios utilizados en el procesa­miento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto. | 1 | 2 | 3 |  |
| 2 | Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección. | 1 | 2 | 3 |  |
| 3 | Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irre­gularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justifica­ción tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. | 1 | 2 | 3 |  |
| 4 | Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección. | 1 | 2 | 3 |  |
| 5 | Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección. | 1 | 2 | 3 |  |
| **Tipo de respuesta:** 1. Cumple, 2. No Cumple, 3. No aplica |
| **Nota:** Los criterios inherentes a la calidad, conservación e inocuidad en la manipulación de los alimentos, así como las buenas prácticas higiénicas de manufactura, que no son mencionados en el presente documento y que son objeto de inspección, vigilancia y control por parte de la autoridad ambiental y sanitaria competente, son responsabilidad del contratista a quien se le delegue la prestación del servicio en el espacio físico de Cafeterías tipo I y II de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas. |
| 1. **OBSERVACIONES**
 |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| 1. **ANEXO FOTOGRÁFICO**
 |
| Como soporte de la visita se tomará el registro fotográfico de las situaciones identificadas. |
| 1. **VALIDACIÓN DE VISITA**
 |
| Para constancia de las observaciones realizadas se firma la presente acta de visita a los días del mes de de 20\_\_. |
| **Firma responsable de la visita****Subsistema de Gestión Ambiental – OAPC** |  |
|  |
| **Firma de quien atiende la visita por parte de** **Desarrollo Físico – OAPC** |  |
| **Firma de quien atiende la visita por parte de la****División de Recursos Físicos** |  |
| **Firma de quien atiende la visita por parte del****Centro de Bienestar Institucional** |  |