

Semáforo sanitario para establecimientos gastronómicos restaurantes

comuna 4 de la ciudad de Neiva-Huila

Diego Armando Blásquez Sepúlveda

Diego Fernando Castañeda Repizo

Asesor

Juan Pablo Herrera Cerquera

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Escuela De Ciencias Agrícolas, Pecuarias y del Medio Ambiente ECAPMA

Tecnología En Saneamiento Ambiental

2023

Agradecimientos

Queremos dar agradecer a Dios, quien es el guiador de vida, a cada una de nuestras familias que han sido el apoyo incondicional para alcanzar nuestras metas sin sucumbir , a todos aquellos que hicieron parte del equipo académico (docentes, tutores, asesores y compañeros) de la Universidad Nacional Abierta y Distancia UNAD, gracias por aportar sus conocimientos, apoyo en la formación de la Tecnología en Saneamiento Ambiental.

Resumen

Ante la problemáticas en salud pública relacionada con enfermedades asociadas a causa de prácticas incorrectas de manufactura en procesos que se realizan cuando preparan los alimentos, que han incrementando las intoxicaciones en consumidores del sector gastronómico, es necesario que aquellos establecimientos de uso y consumo humano y servicio, tengan un distintivo informativo del manejo de sus buenas prácticas, para que los usuarios se sientan seguros de consumir en estos establecimientos de comercio abiertos al público.

Neiva no es ajena a esta situación y en atención y para su mitigación, se adelantan acciones de inspección vigilancia y control sanitario, en aquellos bienes, servicio de uso y consumo humano (establecimientos). Los técnicos área de salud Neiva, a los cuales se realizó acompañamiento durante las visitas de inspección sanitaria, donde se evidencio diferentes situaciones de cumplimiento e incumplimientos a requisitos señalados en la normatividad sanitaria vigente.

La propuesta de semaforización sanitaria, busca mediante la imposición de sticker de colores (amarillo, rojo y verde) en los establecimientos de gastronomía, dar a conocer como se encuentran en relación a cumplir con requisitos sanitarios establecidos en la Resolución N° 2674 del 2013 y que sea una fuente informativa e ilustrativa para los usuarios, en donde les indique la calidad y seguridad del uso y consumo de bienes y servicio que van a recibir.

Palabras clave:

Saneamiento, seguridad alimentaria, salud ,uso y consumo, bienes y servicio

Abstract

Given the public health problems related to associated diseases due to poor manufacturing practices in the processes that are carried out in the preparation of food, which have increased poisoning in consumers in the gastronomic sector, it is necessary that those establishments of use and consumption human resources and service, have an informative distinctive of the management of their good practices, so that users feel safe to consume in these commercial establishments open to the public.

Neiva is no stranger to this situation and in attention and for its mitigation, inspection, surveillance and sanitary control actions are carried out, in those goods and services for human use and consumption (establishments). The health area technicians of the Neiva health secretary, who were accompanied during the sanitary inspection visits, where different situations of compliance and non-compliance with the requirements established in the current sanitary regulations were evidenced.

The sanitary traffic light proposal seeks through the imposition of colored stickers (yellow, red and green) in gastronomy establishments, to make known how they are in relation to compliance with sanitary requirements established in Resolution No. 2674 of 2013 and that it be an informative and illustrative source for users, where it indicates the quality and safety of the use and consumption of goods and services that they will receive.

Keywords:

Sanitation, food safety, health, use and consumption, goods and services

Tabla de Contenido

Introducción.....	8
Planteamiento del Problema.....	10
Justificación	11
Objetivos	13
Objetivo General.....	13
Objetivos específicos	13
Marco conceptual	14
Marco teorico	18
Antecedentes.....	18
Criterios e evaluación paea establecimientos de preparación alimentos (restaurantes).....	19
Metodología.....	30
Tipo de estudio.....	30
Resultados y análisis de resultados	33
Primer resultado	33
Recolección de datos	33
Visitas tecnicas	35
Segundo resultado.....	38
Semaforizacion sanitaria.....	39
Sticker distintivos.....	40
Socializacion semaforización sanitaria.....	41
Conclusiones	43
Recomendaciones	44
Referencias bibliográficas	45

Lista de Tablas

Tabla 1 <i>Objetivos, actividades y productos de la propuesta</i>	30
Tabla 2 <i>Condiciones y aspectos sanitarios a evaluar</i>	38

Lista de Figuras

Figura 1 <i>Analisis de hallazgos comuna 4</i>	34
Figura 2 <i>Analisis de censo comuna 4 2022</i>	35
Figura 3 <i>Analisis de hallazgos comuna 4</i>	37

Introducción

En nuestro país se viene presentando una problemáticas en salud pública relacionada con enfermedades y el riesgo de padecerlas, siendo estas asociadas a causas de las malas prácticas a la hora de preparar los alimentos, incrementando las intoxicaciones por el consumo de estos. Para mitigar esta situación, la Constitución Política de Colombia, consagró la atención de la salud, el saneamiento ambiental a cargo del Estado al cual lcorresponde organizar, dirigir y reglamentar, buscando salvaguardar la salud, la vida de las personas, la calidad del medio ambiente, mitigando los peligros, riesgos asociados al intercambio de bienes, servicios de uso y consumo para lograr optimizar la competitividad. (Congreso de Colombia, 1991).

En atención a esta situación, en la ciudad de Neiva se adelantan acciones de inspección vigilancia y control sanitario en aquellos bienes y servicio de uso y consumo humano (establecimientos) por parte de secretaria de salud municipal, a fin de garantizar que estos cumplan con los requimientos de la normatividad sanitaria vigente.

Al no existir una fuente informativa e ilustrativa, donde a los usuarios les indiquen el estado en que se encuentran los establecimientos en relacion de la calidad y seguridad con la que ofrecen el servicio, se hace necesario presentar a la Secretaria de Salud de Neiva, luna propuesta de semaforización sanitaria para establecimientos gastronomicos, con el objetivo principal de trasmitir a las usuarios, una informacion que les permita conocer y decidir donde dar uso al consumo bienes y servicios.

Para la implementación de la estrategia de semaforización sanitaria, se hará en los establecimientos gastronómicos tipo restaurantes, ubicados en lcomuna 4 de la ciudad Neiva, con el acompañamiento a técnicos área de salud, pertenecientes a secretaría de salud Municipal, quienes son los que realizan acciones de inspección, vigilancia y control sanitario, consignando las diferentes situacion enncontradas durante la visita en actas de Inspeccion sanitaria con enfoque de riesgo, con el fin de emitir un concepto sanitario. El cuál permite poner en marcha la dicha estrategia, con la imposición del sticker con el color correspondiente, teniendo en cuenta el resultado obtenido y que servirá como fuente informativa para los usuarios.

Planteamiento del Problema

Neiva capital del departamento del Huila, existen 1.322 establecimientos abiertos al público en donde se preparan y expenden alimentos, sujetos de inspección sanitaria por parte de la Secretaría de Salud Municipal. Con la finalidad de tener informado al cliente y que él escoja el lugar con seguridad de obtener una excelente calidad del servicio garantizando la inocuidad de los alimentos al consumirlos, se propone mediante este proyecto, a la Secretaria de Salud de Neiva, como ente rector de la inspección, vigilancia y control “IVC”, implementar esta Estrategia de Semaforización Sanitaria para establecimientos, con el objetivo principal de transmitir seguridad a los usuarios del consumo de bienes y servicios (alimentos) en los establecimientos que cumpla con las requisitos sanitarios, utilizando la metodología de Inspección, Vigilancia y Control, donde se hacen las respectivas observaciones de cumplimiento a los requisitos establecidos en la Resolución N° 2674 del 2013, las cuales se plasman en un Acta y acorde al porcentaje obtenido, se emite los siguientes conceptos Sanitarios : Favorable, Favorable con requerimiento y Desfavorable. Al establecer la estrategia de Semaforización, se logrará que el Cliente al entrar al establecimiento pueda contar con una seguridad alimentaria eficaz, eficiente, segura e inocua.

Justificación

Las diligencias de inspección, vigilancia y control sanitario, ejecutadas por el ente territorial, de qué trata la resolución, N° 2674 de 2013, tendrán los siguientes propósitos:

1. Promover la calidad de vida de la ciudadanía, involucrándola en los procesos de autocuidado, prevención y control de riesgos para la salud, asociados a los bienes y servicios de uso y consumo humano.
2. Garantizar la máxima seguridad de los bienes, servicios de uso y consumo humano.
3. Garantizar la salubridad de los entornos ambientales de las cadenas productivas de bienes y servicios de uso y consumo humano.
4. Incorporar el enfoque de gestión integral del riesgo en todas las cadenas productivas que puedan afectar la salud de individuos y de la comunidad en general.
5. Orientar las acciones para el mejoramiento de la calidad de los bienes y servicios de uso y consumo humano.
6. Contribuir con la calidad requerida para la competitividad de bienes y servicios de uso y consumo humano. (Ministerio de Salud, 2013)

Esta estrategia de “Semaforización Sanitaria” garantizará que las decisiones de certificación sanitaria que se tomen, estén asentadas en evidencias objetivas de conformidad y no se encuentren influidas por otros intereses o partes, esto garantizará un ambiente de confianza, seguridad entre la autoridad sanitaria competente y la sociedad, de tal forma que los ciudadanos estén informados sobre los riesgos y conozcan los procedimientos, reglas, normas y medidas que se toman para prevenir, reducir o eliminar el riesgo, dependiendo de su naturaleza

y gravedad.

La implementación de la estrategia de semaforización sanitaria en los establecimientos de comercio, la cual ha tenido Buena aceptación en otras ciudades del país, de acuerdo a esto, se pretende presentar este proyecto para que sea implementado en el área urbana del municipio de Neiva. Esta consiste en imposición de un sticker a través de colores (Verde, amarillo y Rojo) en un área del establecimiento que les permita a los usuarios visibilizar e identificar las condiciones en las que se están brindando los servicios de conformidad al Concepto Sanitario que se emite en la visita de inspección sanitaria, con el porcentaje de cumplimiento del establecimiento: Los que hayan cumplido de 90 a 100% sticker de color verde; los que estén en el rango de 60 al 89.9% sticker de color amarillo, para aquellos que tiene algunos hallazgos por mejorar y finalmente, aquellos que sean menor a 60%, el sticker de color rojo, que requieren que adelanten actuaciones urgentes para evitar un riesgo a la salud.

Esta estrategia busca promover la cultura sanitaria y de competitividad tanto a los propietarios y trabajadores de los establecimientos del sector gastronómico, que al mejorar sus condiciones sanitarias, estos se enmarquen en el rango del máximo porcentaje de cumplimiento, contribuyendo a disminuir el riesgo de aparición de casos de intoxicaciones transmitidas por alimentos, promoviendo la cultura de la inocuidad e incentivar a todos a acatar la normatividad sanitaria vigente, que es el gran desafío de esta propuesta.

Objetivos

Objetivo General

Definir e implementar el plan de Semaforización Sanitaria para establecimientos gastronómicos (Restaurantes) de Comuna 4 de la ciudad de Neiva.

Objetivos Específicos

Diagnosticar las condiciones higiénico-sanitarias en la manipulación de alimentos, en los establecimientos gastronómicos (Restaurantes) de la Comuna 4 de la ciudad de Neiva.

Definir según los resultados del diagnóstico un plan de Semaforización Sanitaria para los establecimientos gastronómicos (Restaurantes) de Comuna 4 de la ciudad de Neiva.

Implementar el plan de Semaforización Sanitaria para establecimientos gastronómicos (Restaurantes) en la Comuna 4 de la ciudad de Neiva

Marco conceptual

Se presentan los temas y sus definiciones de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente, como soporte a la propuesta de semaforización sanitaria.

Agua cruda: Es el agua natural que no ha sido sometida a proceso de tratamiento para su potabilización. (Ministerio de protección social, 2007)

Agua envasada: Es el agua potable tratada, envasada y comercializada con destino al consumo humano, entendida como un producto de la industria alimentaria. . (Ministerio de protección social, 2007)

Agua potable o agua para consumo humano: Es aquella que por cumplir las características físicas, químicas y microbiológicas, en las condiciones señaladas en el presente decreto y demás normas que la reglamenten, es apta para consumo humano. Se utiliza en bebida directa, en la preparación de alimentos o en la higiene personal. (Ministerio de protección social, 2007)

Aguas Residuales Domésticas, (ARD): Son las procedentes de los hogares, así como las de las instalaciones en las cuales se desarrollan actividades industriales, comerciales o de servicios y que correspondan a: 1. Descargas de los retretes y servicios sanitarios.2. Descargas de los sistemas de aseo personal (duchas y lavamanos), de las áreas de cocinas y cocinetas, de las pocetas de lavado de elementos de aseo y lavado de paredes y pisos y del lavado de ropa (No se incluyen las de los servicios de lavandería industrial). (Ministerio de ambiente y desarrollo sostenible, 2015)

Aguas Residuales no Domésticas, (ARnD): Son las procedentes de las actividades industriales, comerciales o de servicios distintas a las que constituyen aguas residuales domésticas, (ARD). (Ministerio de ambiente y desarrollo sostenible, 2015)

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias (Ministerio de Salud, 2013)

Ambiente: cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendido de alimentos. (Ministerio de Salud, 2013)

Autoridades sanitarias competentes: son autoridades sanitarias, el instituto Nacional de vigilancia de medicamentos y alimentos INVIMA y las entidades territoriales de salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de los dispuesto en la resolución Resolución 2674. (Ministerio de Salud, 2013)

Buenas prácticas de manufactura: son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones, mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de

modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción (Ministerio de Salud, 2013)

Concepto sanitario: es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada. (Ministerio de Salud, 2013)

Comercialización: Es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de información, así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales. (Ministerio de Salud, 2013)

Desinfección: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento. (Ministerio de Salud, 2013)

Expendido de alimentos: “es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano” Resolución 2674. (Ministerio de Salud, 2013)

Inocuidad de los alimentos: “es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina” (Ministerio de Salud, 2013)

Limpieza: “Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables” Resolución 2674., (Ministerio de Salud, 2013)

Manipulador de alimentos: “Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente o ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos” Resolución 2674., (Ministerio de Salud, 2013)

Plan de saneamiento básico: Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendia alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Resolución 2674 (Ministerio de Salud, 2013)

Restaurante o establecimiento gastronómico: Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos. Resolución 2674. (Ministerio de Salud, 2013)

Marco Teorico

La Semaforización Sanitaria es una estrategia que busca garantizar un entorno de confianza y seguridad entre la autoridad sanitaria competente y la sociedad.

Esta estrategia busca promover la cultura sanitaria tanto a los propietarios y trabajadores de los establecimientos, una sana competencia buscando mejorar las condiciones sanitarias, en donde estos se enmarquen en el rango del máximo porcentaje de cumplimiento, aportando a la disminución del riesgo de aparición de casos de intoxicaciones transmitidas por alimentos, promoviendo la cultura de la inocuidad e incentivar a todos en el acatamiento de la normatividad sanitaria vigente que es el gran desafío de esta propuesta.

Antecedentes

Durante la investigación, se han encontrado proyectos afines a la implementación de semaforización sanitaria. Este tipos de propuesta también se han implementado en guiadenuvayork.com (2011) Calificación de los establecimientos tipo restaurantes en la ciudad de Nueva York, donde desde de julio de 2010 , se exige exponer las calificaciones en letras A, B, C y Pendiente (Grade Pending) de acuerdo a sus puntuaciones de inspección. Agrobitek Dominicana (2009) Inspección de Restaurantes ,hace mención del anuncio de la adopción del plan de inspección sanitaria para restaurantes el cual se llevara a cabo por parte del departamento de salud e higiene mental de Nueva York, donde establece un sistema de grado con letras A,B,C, que deberá ser colocado en un lugar visible. (guiadenuvayork.com)

En Colombia también se ha adelantado este tipo de estrategias, en el archipiélago de San Andrés y Providencia por medio de comunicación oficial con la campaña denominada “Tejiendo establecimientos saludables para una mejor salud y progreso” (2015) la Secretaria de Salud implementara la estrategia de semaforización sanitaria a establecimientos de comercio la cual consiste en la imposición de stiker de colores de acuerdo al concepto sanitario obtenido. La Gobernación de Boyacá, (2019) con su campaña “Póngale color a su paladar’ después de realizada las visitas de inspección, vigilancia y control (IVC), está dando a conocer por medio de la semaforización, colocando un sello, según su porcentaje de cumplimiento.

Gracias a estos antecedentes se quiere proponer al ente territorial de salud (Secretaria de Salud Neiva) la estrategia de semaforización sanitaria para establecimientos de preparación de alimentos (restaurantes) como base para que se pueda implementar no solo a estos, sino a todos aquellos que son para uso y consumo de la población en la ciudad de Neiva.

Criterios de evaluación para establecimientos de preparación de alimentos (restaurantes)

Condiciones Sanitarias locativas y procesos

La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción y evite la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos. (Ministerio de Salud, 2013)

Los pisos deben estar fabricados 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 obstaculicen la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario . (Ministerio de Salud, 2013)

En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, tonos 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 aberturas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de tonos claros que reúnan los requisitos antes indicados. Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir el acaparamiento de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección. (Ministerio de Salud, 2013)

Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la depósito de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento. No se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se fabriquen con materiales impermeables, resistentes, lisos, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza, desinfección.

En el caso de los falsos techados, las láminas utilizadas, deben fijarse de tal manera que se evite su fácil separacion por acción de corrientes de aire u otro factor externo ajeno a las labores de limpieza y des infestación. (Ministerio de Salud, 2013).

Las ventanas y otras rendijas en las paredes deben construirse de manera tal que se impida la entrada y acaparamiento de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitar la limpieza y desinfección. Las ventanillas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar

perfiladas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provisionadas 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. (Ministerio de Salud, 2013)

Las zonas de preparación poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que favorezcan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser apropiada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán provistas con mallas anti-insectos de material no corrosivo y que faciliten su limpieza y reparación. (Ministerio de Salud, 2013)

Las unidades sanitarias deben conservarse limpias y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón antiséptico, utensilios desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y cestas de accionamiento indirecto o no manual. (Ministerio de Salud, 2013)

Equipos y utensilios

Los equipos y utensilios manipulados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la conjunto de técnicas a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se impida la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto. (Ministerio de Salud, 2013)

Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas; aquellos empleados para el manejo de alimentos deben estar elaborados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización habitual de los agentes de limpieza y desinfección. (Ministerio de Salud, 2013)

Personal manipulador de alimentos

El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

Contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de los alimentos. La empresa debe tomar las medidas convenientes para que al personal manipulador de alimentos se realice un examen médico, por lo menos una vez al año, o cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, posteriormente de una ausencia del trabajo originada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. De acuerdo a la valoración realizada por el médico, se deben efectuar las pruebas de laboratorio clínico u otras que se consideren necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de aminorar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe garantizar el acatamiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez completo el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa es encargada de tomar las medidas necesarias para que

no se permita la contaminación de los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad parecida, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe informar a la empresa. (Ministerio de Salud, 2013)

Todas las personas que efectúen actividad de manipulación de alimentos deben contar con formación en educación sanitaria, principios fundamentales de Buenas Prácticas de Manufactura, prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, Igualmente deben ser idóneos para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. Las empresas deben tener un plan de aprendizaje continuado y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas al año, en temas relacionados en la presente resolución. Esta formación será responsabilidad de la empresa y podrá ser realizada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de formación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad. (Ministerio de Salud, 2013)

El plan de capacitación debe incluir los siguientes aspectos: Metodología, tiempo de duración, quien capacita, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la formación impartida debe ser acorde con la actividad de la empresa, el proceso

tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través de la ocupación de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida. (Ministerio de Salud, 2013)

Todo manipulador de alimentos debe acoger las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

Conservar una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se impida la contaminación del alimento y de las áreas de contacto con éste.

Emplear atuendo de trabajo que cumpla los siguientes requisitos; de tonalidad clara que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, éste debe perdurar atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y incidentes de trabajo. La empresa será encargada de la dotación de indumentaria de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de vestuario el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar tonos grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar a la entidad con la vestimenta de trabajo. Lavarse las manos con agua y jabón antiséptico, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área establecida y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese significar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la asepsia de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

Conservar el cabello recogido y protegido completamente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será necesario el uso de tapabocas desechables recubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario valorar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en la última etapa de elaboración o manipulación del mismo, cuando éste se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a potencial contaminación.

Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. No se admite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus tareas. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante tiras, cadenas u otros medios graduables. Utilizar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo de ser necesario el uso de guantes, éstos se deben conservar limpios, sin aberturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser conveniente para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones de la piel de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos.

No está permitido comer, beber o masticar cualquier sustancia o producto, como tampoco fumar o escupir en los sitios donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser aislado de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o zonas donde la indumentaria de trabajo pueda contaminarse. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir rigurosamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar el vestido y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa. (Ministerio de Salud, 2013)

Requisitos Higienicos

Las materias primas e insumos, deben cumplir con lo siguiente:

La recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben dar cumplimiento a requisitos establecidos en la normativa sanitaria, Resolución 5109 de 2005.

Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica, propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.

Materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido.

Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben ser descongeladas a una velocidad controlada y no podrán ser recongeladas.

Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.

Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes. (Ministerio de Salud, 2013)

El recibo de insumos e ingredientes para preparación y servido de alimentos se realizara en un lugar limpio y protegido de contaminación ambiental.

Los alimentos o materias primas crudos, deben ser lavados con agua potable corriente.

Las hortalizas y frutas deben ser sometidas a lavado y desinfección con sustancias autorizadas.

Los alimentos perecederos, deben ser almacenados en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/ o congelación. Y no podrá almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.

(Ministerio de Salud, 2013)

Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$.

Mantener el alimento congelado.

Mantener el alimento caliente a temperatura mayores de 60°C , (140°F)

Cuando en los procesos se requiera el uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, este debe ser fabricado con agua potable y en condiciones que garanticen su inocuidad. (Ministerio de Salud, 2013)

Todo equipo y utensilio que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado debe limpiarse y desinfectarse antes de ser nuevamente utilizado. (Ministerio de Salud, 2013)

Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en las áreas de preparación de alimentos o en áreas de almacenamiento de materias primas. (Ministerio de Salud, 2013)

Saneamiento básico

Toda persona natural o jurídica dueña del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe establecer y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos concretos y con los procedimientos requeridos para reducir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe contener como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

Limpieza y desinfección:

Las operaciones de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

Desechos sólidos:

Debe contarse con la infraestructura, elementos, sitios, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, acopiointerno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que haberse observando las pautas de higiene y salud ocupacional establecidas con el intención de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el detrimento del medio ambiente.

Control de Plagas

Las plagas deben ser objeto de un programa de inspección específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control destacadas, con especial énfasis en las de orden preventivo.

Abastecimiento o suministro de agua potable:

Todos los establecimientos de que trata la actual resolución deben tener documentado el proceso de suministro de agua que incluye claramente: fuente de captación o abastecimiento, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de acaparamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de acaparamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos. (Ministerio de Salud, 2013)

Metodología

Tipo de estudio

Para el presente trabajo se implementara una metodología descriptiva donde indagaremos sobre condiciones higiénico-sanitarias de establecimientos que preparan alimentos tipo restaurante y definir según los resultados la realización de la estrategia semaforización sanitaria cuya medición se adelantara en aquellos situados de la comuna 4 de la ciudad de Neiva.

Alcance: Establecimientos Gastronómicos (Restaurantes) de la Comuna 4 de Neiva.

Recolección de información: se elaborara una lista de chequeo para la recolección de los datos por establecimiento gastronómico (Restaurantes) verificado.

Muestra: Muestreo probabilístico de establecimiento gastronómico (Restaurantes) de la Comuna 4 de Neiva.

*Tabla 1.
Objetivos, actividades y productos de la propuesta*

Objetivo General		
Definir e implementar el plan de Semaforización sanitaria para establecimientos gastronómicos (Restaurantes) de Comuna 4 de la ciudad de Neiva.		
Objetivo Especificos	Actividad	Producto
Diagnosticar las condiciones higienico-sanitarias en la manipulación de alimentos en los establecimientos gastronómicos	Obtención de informes de Inspección, Vigilancia y Control de la secretaria de Salud de Neiva para los establecimientos gastronómicos (Restaurantes) en la Comuna 4	Censo establecimientos con corte año 2022 lista de chequeo graficas de analisis

(restaurantes) de la comuna 4 de la ciudad de Neiva	Acompañamiento visitas de campo y Aplicación Listas de Chequeo.	Tabular y validar la información y análisis de resultados. Elaborar diagnóstico de las condiciones higiénico-sanitarias en la manipulación de alimentos, en los establecimientos gastronómicos (Restaurantes) de la Comuna 4 de la ciudad de Neiva
Definir según los resultados del diagnostico un plan de semaforización sanitaria para los establecimientos gastronómicos (restaurantes) de comuna 4 de Neiva	Elaborar plan de semaforización de manera digital Elaborar Stickers Verdes, Amarillos y Rojos	Se realiza analisis de porcentajes de cumplimiento establecidos en las visitas de inspección,vigilancia y control sanitario en establecimientos abiertos al publico denominados “Restaurantes” ubicados en comuna 4 de Neiva.





<p>Implementar el plan de semaforización sanitaria para los establecimientos gastronómicos (restaurantes) de la comuna 4 de Neiva</p>	<p>Socialización y entrega del Plan de Semaforización a la secretaria de Salud Neiva</p> <p>Presentación stiker de colores</p>	<p>reunión área salud ambiental de secretaria de salud de Neiva</p>
---	--	---

Resultados y Análisis de Resultados

Primer resultado

Recolección de datos

Solicitud de censo de establecimientos de comercio abiertos al público

Formalmente se realiza la solicitud de información de los establecimientos gastronómicos a la secretaria de salud de Neiva, obteniendo respuesta archivo en formato excel en la fecha 25 de mayo de 2022, con dicha información se procedió a analizarla.

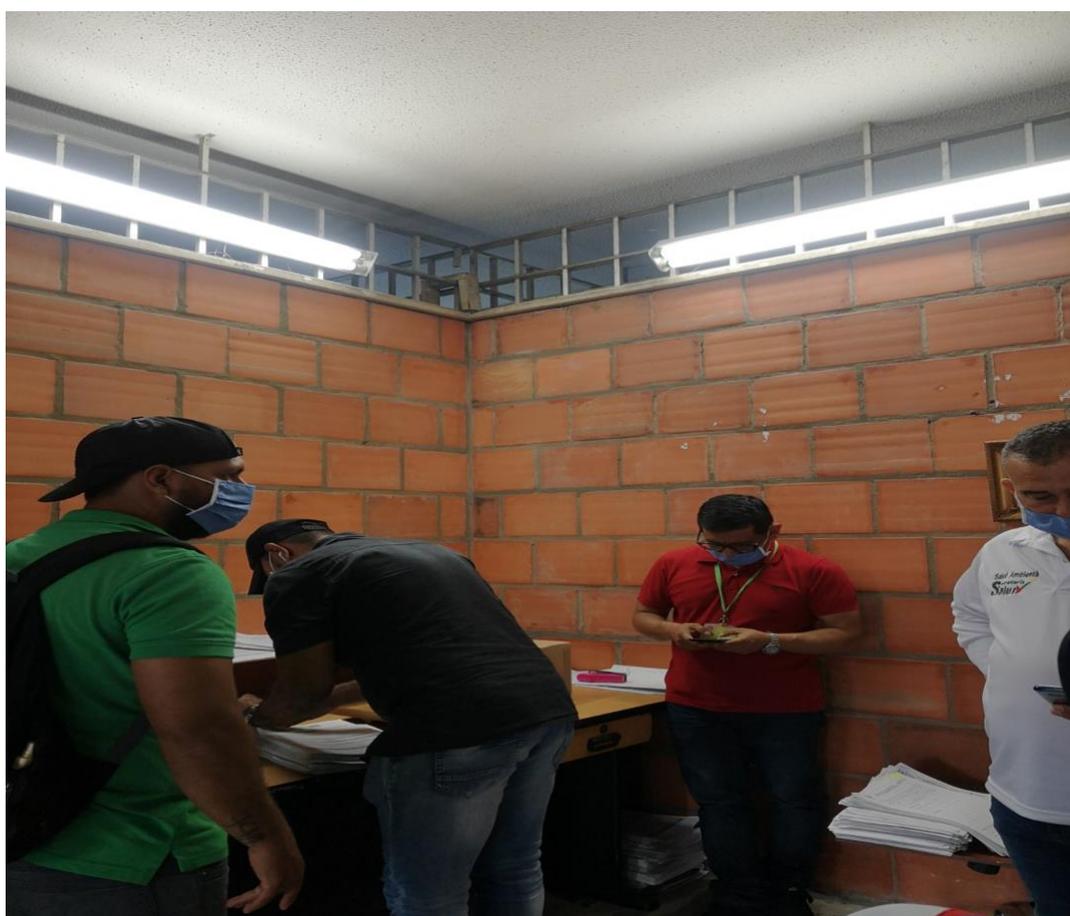


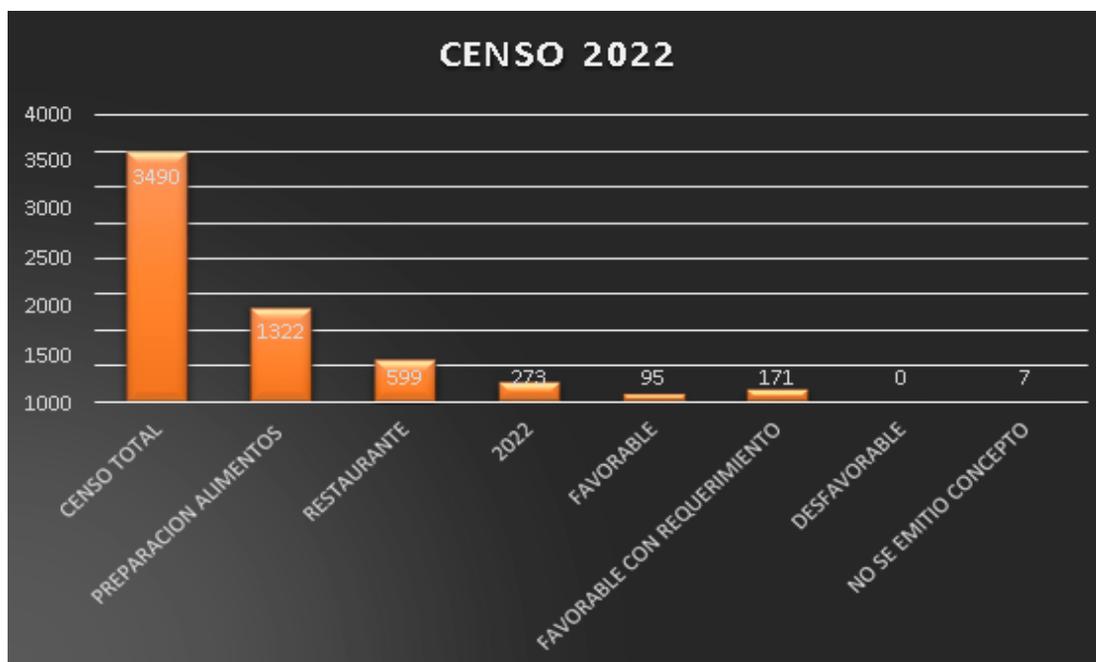
Imagen 1. Análisis de información censo establecimientos 2022^a rea de gestión documental dimensión salud ambiental-Secretaría salud Neiva Fuente propia : autores

Análisis de la Información de censo establecimientos año 2022 :

Se realiza el análisis de la información, con el fin de implementar un plan piloto, con establecimientos gastronómicos ubicados en la comuna 4 de Neiva-Huila.

Figura 1.

Analisis de censo 2022



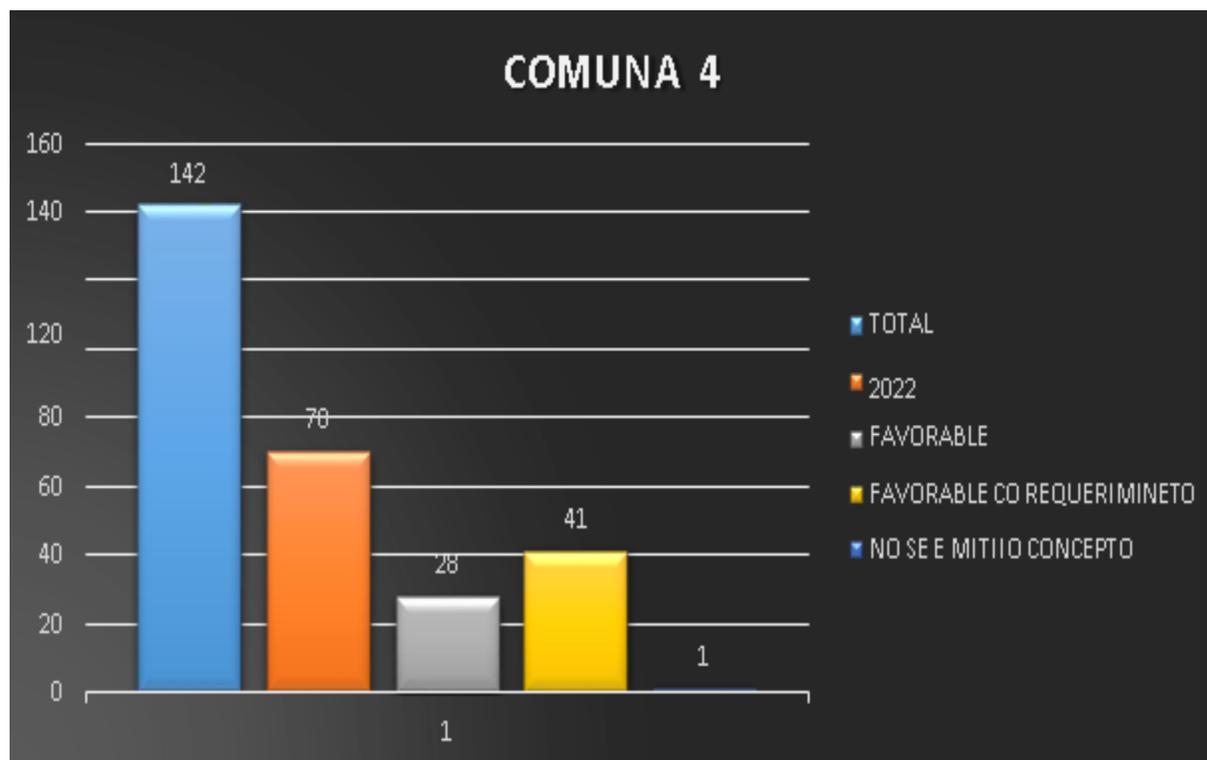
La Secretaria de Salud de Neiva, para el año 2022, cuenta con un censo de 3490 establecimientos en sus diferentes categorías, 599 de ellos son restaurantes, de los cuales en el año 2022 se han visitado 273, donde se han emitido los siguientes conceptos sanitarios; 95 con concepto favorable, 171 con concepto favorable con requerimiento y 7 no se ha emitido concepto sanitario.

Para el caso que nos atiende es la comuna 4, en zona urbana, el cual cuenta con 142 establecimientos, la secretaria de salud de Neiva, para el año 2022, han realizado visitas de

inspección sanitaria a 70 establecimientos en lapsodel mes de Enero a Abril 2022, de los cuales se han emitido los siguientes conceptos sanitarios:

Figura 2

Analisis de censo comuna 4



Según la figura 2, 28 establecimientos cuentan con concepto favorable, 41 establecimientos cuentan con concepto favorable pero con requerimientos, y 1 establecimiento no tiene o no se emitió concepto sanitario por la autoridad sanitaria.

Visitas técnicas

Se realiza el acompañamiento a los técnicos área salud, que pertenecen a secretaria de salud de Neiva, durante la visita de inspección, vigilancia y control sanitario, en establecimientos

gastronomios “ restaurantes” ubicados en la comuna 4 de la ciudad de Neiva, ejecutando una lista de chequeo (ver Anexos), con similitud a los instrumentos de inspección, vigilancia y Control Sanitario con enfoque de riesgo, que son emitidas por Invima, para que se ejecuten por la autoridad competente.



Imagen 3. Acompañamiento a técnico área d salud en visitas de inspección vigilancia y control a

Fuente propia : autores

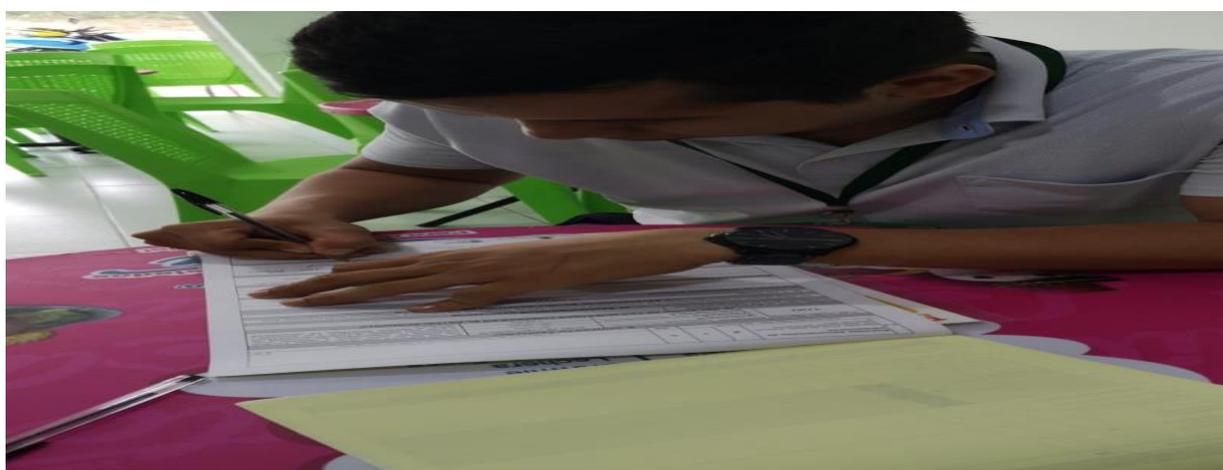


Imagen 4. Acompañamiento en visita de inspección vigilancia y control Fuente propia : autores

Durante el mes de junio de 2022, los técnicos Área de la Salud, realizaron actividades de IVCS, a establecimientos dedicados a la actividad de venta y comercialización de bebidas alcohólicas y expendio cárnicos, teniendo en cuenta la temporada de fiestas tradicionales y culturales de San Juan y San Pedro.

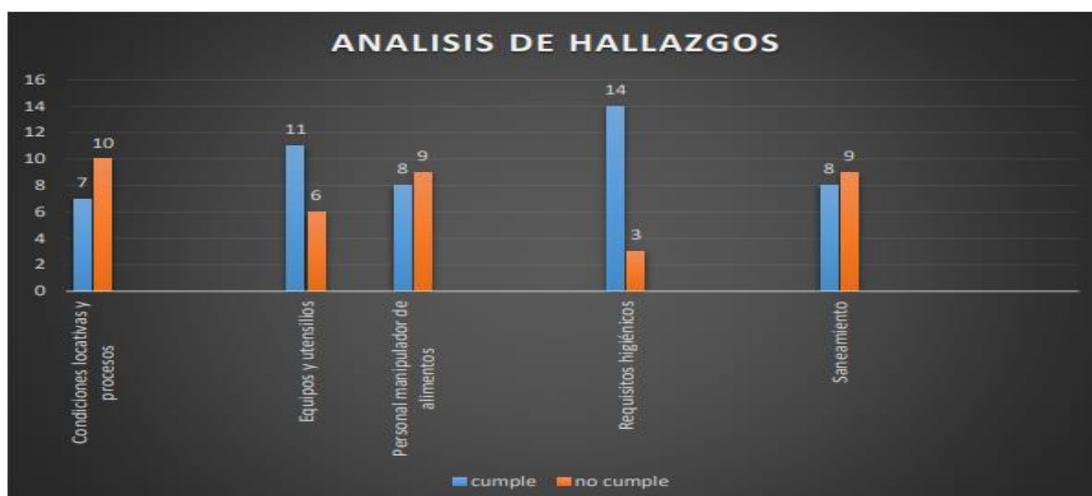
En el periodo comprendido entre Julio y el mes Agosto, se han realizado el acompañamiento a técnicos Área Salud, en las visitas de IVCS, inspección, vigilancia y control sanitario, a 19 establecimientos de comercio denominados restaurantes, a los cuales se han emitido los siguientes conceptos sanitarios:

En el mes de julio 2022, 17 establecimientos visitados: 9 establecimientos cuentan con concepto favorable, 8 establecimientos cuentan con concepto favorable con requerimientos.

En el mes de Agosto 2022, 2 establecimientos visitados: 2 establecimientos cuentan con favorable con requerimientos

Figura 3

Analisis de hallazgos comuna 4



Los establecimientos cumplen en un 41 % de los aspectos verificados, en relacion a condiciones locativas, cumplen en un 64.7 % de los aspectos verificados en equipos y utensilios, cumplen en un 47% de los aspectos verificados en Personal manipulador de alimentos, cumplen en un 82% de los aspectos verificados Requisitos higiénicos, cumplen en en un 47% de los aspectos verificados en saneamiento.

Aspectos a evaluar en lista de chequeo

Para el otorgar el concepto sanitario del establecimiento debe tener en cuenta los requisitos de conformidad con la norma sanitaria y demás reglamentaciones que se relacionan en la siguiente tabla

Tabla 2 .

Condiciones y aspectos sanitarios a evaluar

BLOQUE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
Condiciones locativas y procesos	10%
Equipos y utensilios	12%
Personal manipulador de alimentos	20%
Requisitos higiénicos	25%
Saneamiento	33%
SUMATORIA	100%

Segundo resultado

Semaforización sanitaria

De acuerdo como lo estipula el modelo de inspección, vigilancia y control sanitario con enfoque de riesgo, este permite establecer como resultado un porcentaje de cumplimiento y por lo tanto se emitirá un concepto sanitario.

La estrategia de semaforización sanitaria, nos permite imponer un sticker de color verde, amarillo o rojo, dependiendo el concepto sanitario emitido a los establecimientos comerciales denominado Restaurantes, que se prestan servicio al público.



Imagen 5 . Semaforizacion Sanitaria Fuente: autores proyecto

Sticker distintivos



De acuerdo a la muestra realizada de los establecimientos gastronómicos (Restaurantes) de la Comuna 4 de Neiva y a lo consignado en la imagen 1. semaforización sanitaria, se obtuvo como resultado lo siguiente:

19 establecimientos visitados:

9 establecimientos cuentan con concepto favorable, se les impone un sticker de color verde, 10 establecimientos cuentan con concepto favorable con requerimientos, se les impone sticker de color amarillo

Socialización estrategia de semaforización sanitaria

Se adelantó la socialización de la estrategia de semaforización sanitaria con quienes hacen parte de salud ambiental de la Secretaria salud Neiva, quienes son los que adelantan las labores de inspección, vigilancia y control sanitario a establecimientos de interés sanitario, entre los que encontramos los de preparación de alimentos (restaurantes)



Imagen 6. socialización semaforización dimensión salud ambiental-Secretaria salud Neiva Fuente propia : autores

Después de la socialización, la dimensión salud ambiental de Neiva, inicia una estrategia de identificación de establecimientos (expendio cárnico y productos cárnicos comestibles autorizados) que dan cumplimiento a los requisitos sanitarios señalados en la normatividad sanitaria vigente, con el fin de imponer un sello de color verde, que permita a los usuarios, identificar aquellos servicios de uso y consumo humano, que están cumpliendo con con la

normavidad sanitaria y que garantizan calidad e inocuidad de productos alimenticios. Esto lo realizan, tomando como guía el plan de semaforización sanitaria, que se establece en los establecimiento gastronómicos restaurantes y que fue socializado con el líder, profesionales y técnicos de salud ambiental, adscritos a secretaria de salud de Neiva.



Imagen 7. imposicion sticker autoridad sanitaria expendiocarnie y productos cárnicos comestibles cortesía diemnsion salud ambiental

Conclusiones

La semaforización sanitaria, contribuye a la búsqueda activa de mejorar las condiciones higiénico-sanitarias, por parte de propietarios y trabajadores, de los establecimientos abiertos al público denominados Restaurantes, con fin de obtener un reconocimiento en la competitividad en relación con la calidad y la inocuidad de los productos alimenticios que se ofrecen, alcanzando un resultado de concepto sanitario favorable y que les permite ser merecedores de un sticker de color verde, que será visualizado por los usuarios y que demuestran que están cumpliendo con requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente.

La socialización del plan de semaforización sanitaria, con el ente territorial, dimensión salud ambiental, de la secretaria de salud de Neiva, contribuye al interés de la implementación de la imposición de un sello de color verde, por la autoridad sanitaria a establecimientos de comercio denominados, expendios de carne y productos cárnicos comestibles, que cumplan con los requisitos señalados en la normatividad sanitaria vigente, con la finalidad que la comunidad en general, visualicen e identifiquen el estado higiénico-sanitario de los establecimientos, generando confianza al adquirir el producto.

La muestra probabilística de los establecimientos, no pudo ser más amplia debido a la poca disponibilidad de talento humano que realiza las actividades de IVCS.

Recomendaciones

Con la finalidad de tener informado a la comunidad en general, residentes de la ciudad de Neiva , es necesario implementar la semaforización sanitaria en todos los establecimientos que prestas servicio al publico, ubicados en comunas del municipio, con el fin de que para quienes hacen uso de estos servicios de uso y consumo humano, visualicen e identifiquen el estado higienico-sanitario de los establecimientos, mediante sticker y que les permita tener seguridad de obtener una excelente calidad del servicio garantizando inocuidad de las materias primas, insumos en productos alimenticios.

Referencias Bibliográficas

Congreso de Colombia. (1979). *Ley 9 de 1979*.

http://www.secretariasenado.gov.co/senado/basedoc/ley_0009_1979.html

Congreso de Colombia. (1991). Constitución Política de Colombia. *secretaria del senado*, artículo 49.

http://www.secretariasenado.gov.co/senado/basedoc/constitucion_politica_1991_pr001.html

Congreso de Colombia. (2001). *Ley 715 de 2001*. .

http://www.secretariasenado.gov.co/senado/basedoc/ley_0715_2001.html

De NuevaYork (2011) Calificación de los restaurantes en Nueva York.

<http://www.guiadenuenyork.com/calificacion-de-los-restaurantes-en-nueva-york>

De Prensa Y Comunicaciones, O. (2015). *Estarategia de semaforización sanitaria*.

<https://www.sanandres.gov.co/index.php/prensa/enterese/noticias/152-espanol/2531-estrategia-%20de-semaforizacion-sanitaria>

Gobernacion del Tolima. (2015). *Plan de saneamiento básico*. .

<http://www.saludtolima.gov.co/plan-de-saneamiento-basico/>

Elianadiaz. (2022). Estrategia ‘Póngale Color a su paladar’ llegó al municipio de Monguí. *Gobernación de Boyacá*. <https://www.boyaca.gov.co/estrategia-pongale-color-a-su-paladar-llego-al-municipio-de-mongui/>

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima. (2015). Manual de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas basado en riesgo para las Entidades Territoriales de Salud. .
<https://www.invima.gov.co/documents/20143/1402493/28.+Manual+de+IVC+de+Alimentos+y+Bebidas+basado+en+el+riesgo+para+Las+ETS.pdf>

Ministerio de Protección social. (2013). *Resolucion 1229 de 2013*. .
<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-1229-de-2013.pdf>

Ministerio de protección social. (2007). *Decreto 1575*. .
https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/decreto_1575_2007.htm

Ministerio de ambiente, vivienda y desarrollo territorial y mnisiterio de protección social. (2007, 1 enero). *Resolucion-2115-2007*. *resolucion-2115-2007*.
<https://minvivienda.gov.co/normativa/resolucion-2115-2007>

Ministerio de ambiente y desarrollo sostenible. (2015). *Resolución 631 de 2015*. .
https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/resolucion_minambienteds_0631_2015.htm

Ministerio de protección social. (2005). *Resolución 5109 de 2005.* .

https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/resolucion_minproteccion_5109_2005.htm

Anexo

Lista de chequeo

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS					
CIUDAD		ECHA		LISTA DE CHEQUEO N°	
EVALUACION					
Aceptable (A)		Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar			
Aceptable con Requerimiento (AR)		Cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar			
Inaceptable (I)		Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar			
No Aplica (NA)		Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.			
CONDICIONES SANITARIAS					
1. CONDICIONES LOCATIVAS Y PROCESOS					
ASPECTOS		R		HALLAZGOS	
AVERIFICAR					
.1	Localización y diseño.				
.2	Condiciones de pisos y paredes.				
.3	Techos, iluminación y ventilación.				
.4	Instalaciones sanitarias.				
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta		
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ASPECTOS		R		HALLAZGOS	
AVERIFICAR					
.1	Condiciones de equipos y utensilios.		,5		
.2	Superficies de contacto con el alimento.		,5		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta		
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ASPECTOS		R		HALLAZGOS	
AVERIFICAR					
.1	Estado de salud.		,5		

.2	médico.	Reconocimiento					
.3	higiénicas.	Prácticas		,5			
.4	capacitación.	Educación y					
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta				
4. REQUISITOS HIGIENICOS							
	AVERIFICAR	ASPECTOS		R		HALLAZGOS	
.1		Control de materias primas e insumos.		,5			
.2		Prevención de la contaminación cruzada.					
.3		Manejo de temperaturas.		,5			
.4		Condiciones de almacenamiento.					
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE							
SANEAMIENTO							
	AVERIFICAR	ASPECTOS		R		HALLAZGOS	
.1		Suministro y calidad de agua potable.		,5			
.2		Residuos líquidos.					
.3		Residuos sólidos.					
.4		Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)					

.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.						
.6	Soportes documentales desaneamiento.						
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE							
CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES SANITARIAS							
CALIFICACION TOTAL % DE CUMPLIMIENTO	RESULTADO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO		RESULTADO DE INSPECCION A ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO " RESTAURNATES" DE LA COMUNA 4 DE LA CIUDAD DE NEIVA			
	FAVORABLE	0-100%	9				
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	89.9%	60 -				
	DESAVORABLE	59.9%	<				
POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA							
FIRMA:				FIRMA:			
NOMBRE:				NOMBRE:			
CÉDULA:				CÉDULA:			
CARGO:				CARGO:			
INSTITUCIÓN:				INSTITUCIÓN:			
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO							
FIRMA:				FIRMA:			
NOMBRE:				NOMBRE:			
CÉDULA:				CÉDULA:			
CARGO:				CARGO:			

Nota: la calificación que se emite en la listas de chequeo se realiza, teniendo en cuenta en Manual de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas basado en riesgo para las Entidades Territoriales de Salud.