

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

SEDE:		FORMATO:		Código:
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:				Revisó:
FECHA DE VERIFICACIÓN (dd-mm-aa):				Aprobó:
Elaboró:				
OBJETIVO DE LA VISITA: Evaluar las condiciones higiénico - sanitarias de acuerdo a los requisitos establecidos en el Decreto 3075/97 y Res 2674/13. Ministerio de Protección Social.				
1.0	EDIFICACIÓN, INSTALACIONES Y EQUIPOS			
1.1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES FÍSICAS	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	OBSERVACIONES
1.1.1.	El Servicio de Alimentación, está ubicado en un lugar seco, alejado de focos de insalubridad, en un entorno (acceso y alrededores) limpio (libre de acumulación de agua, basura y objetos en desuso).	2		
1.1.2.	El acceso a las instalaciones del Servicio de Alimentación, es independiente y restringido. No se permite el ingreso de personas ajenas al servicio, sin las medidas de protección, no hay presencia de animales.	2		
1.1.3.	El Servicio de Alimentación, está construido y diseñado con materiales resistentes al medio ambiente y su funcionamiento, no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad.	2		
1.1.4.	En (oficina, recepción, almacenamiento, producción, distribución, servicios sanitarios, área de lavado, etc.), se encuentran separados y poseen el tamaño acorde a la capacidad.	2		
1.1.5.	Los sectores- ambientes del Servicio de Alimentación (oficina, recepción, almacenamiento, producción, distribución, servicios sanitarios, se encuentran ubicados de manera tal que permiten la circulación de personas y el desarrollo de procesos secuenciales , evitando retrasos indebidos y minimizando el riesgo de contaminación cruzada.	2		
1.1.6.	El servicio de alimentación cuenta con vestieres y servicios sanitarios separados por sexo, en cantidad suficiente (casilleros ó lockers, lavamanos, inodoros), ubicados lejos de las áreas de producción, con ventilación, iluminación y en perfecto estado de funcionamiento.	2		
1.1.7.	El servicio de alimentación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso para el personal que labora en él.	2		
1.1.8.	El área de proceso o producción se encuentra alejada de focos de contaminación, no hay acceso directo desde el exterior y al interior o cerca de ésta, se encuentran lavamanos no accionados manualmente, para permitir el lavado y secado de manos, del personal manipulador del área, en cada cambio de actividad.	2		
1.1.9.	Las puertas, claraboyas, ventanas y otras aberturas , que comuniquen con el ambiente exterior están diseñadas de manera tal que evitan el ingreso de polvo, lluvia, plagas, u otros contaminantes y las ventanas están provistas con malla anti insecto, en buen estado, de fácil limpieza y desinfección.	2		
1.1.10.	La construcción y el diseño de las paredes, pisos y techos de las áreas del servicio de alimentación (suministros, producción, servicio, lavado, almacenamiento temporal de residuos, servicios sanitarios) son de material resistente, superficie lisa, no porosa, impermeable, no absorbente, que no genera contaminantes tóxicos y que facilitan las operaciones de limpieza, desinfección y desinfectación.	2		
1.1.11.	Los pisos en las áreas húmedas tienen una pendiente mínima del 2% y un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m2 y en las áreas de baja humedad, la pendiente es de 1%.	2		
1.1.12.	En todas las áreas del servicio de alimentación se observa que las uniones entre techos - paredes - pisos están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad, la pintura esta en buen estado y no hay signos de filtraciones o humedades en los pisos, paredes y techos.	2		
1.1.13.	Las puertas tienen suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético.	2		
1.1.14.	En el caso en que el S.A., posea techo falso o dobles techos , éstos están contruidos con láminas fijas y diseñado con materiales resistentes, lisos, impermeables, de fácil acceso para la limpieza, desinfección y desinfectación.	2		
1.1.15.	Las escaleras, elevadores y estructuras complementarias (rampas y plataformas), están ubicadas y construidas de manera que no causan contaminación del alimento o dificultan el flujo regular del proceso de producción y la limpieza y desinfección de las áreas del Servicio de Alimentación.	0		
1.1.16.	Las estructuras elevadas y los accesorios están diseñados con acabados que previenen la acumulación de suciedad, minimizan la condensación, el desarrollo de hongos y el desprendimiento superficial.	0		
1.1.17.	Las instalaciones eléctricas, mecánicas, de prevención de incendios, cárcamos, griferías, sifones de desagüe, o trampas de grasa o sólidos , ubicados dentro de las áreas de servicio, están diseñados de tal manera que impiden la acumulación de suciedades y el albergue de plagas, además se encuentran protegidos con rejillas y facilitan la limpieza y desinfección.	2		
1.1.18.	Las tuberías están diseñadas de tal manera que no representan riesgo de contaminar los alimentos (funcionan de manera adecuada - no presentan fugas-) y se encuentran identificadas con los colores establecidos en las normas internacionales.	2		
1.1.19.	Las áreas del servicio de alimentación, tienen una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial , para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades.	2		
1.1.20.	Las lámparas y accesorios , están ubicadas en las diferentes áreas del Servicio de Alimentación, permiten una iluminación uniforme, son de seguridad y se encuentran en condiciones físicas adecuada.	2		
1.1.21.	La temperatura ambiental y ventilación , en todas las áreas es adecuada para desarrollar las actividades particulares de cada una de ellas (no se evidencia condensación de vapor en techos o zonas altas) y no afecta la calidad del producto o preparación, ni la comodidad de los operarios	2		
1.1.22.	Las aberturas para circulación de aire están protegidas con mallas anti-insectos de material no corrosivo, son fácilmente removibles para su limpieza y reparación y los sistemas de ventilación filtran el aire y no fluye de zonas contaminadas a zonas limpias.	2		
1.1.23.	El Servicio de Alimentación, dispone de un área física, adecuada en tamaño, con iluminación y ventilación y dotada de recipientes, apropiados para la recolección, segregación y almacenamiento de residuos sólidos , resultado de la operacionalización del Servicio de Alimentación, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.	2		
	SUB - TOTAL EDIFICACIÓN E INSTALACIONES FÍSICAS	42	0	
1.2	EQUIPOS, MUEBLES, MENAJE Y UTENSILIOS	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	OBSERVACIONES
1.2.1.	El Servicio de Alimentación, cuenta con avisos que indican señales de advertencia, localización e identificación de las áreas, los cuales están fabricados en material resistente, de fácil limpieza y se encuentran en buen estado.	2		
1.2.2.	El Servicio de Alimentación cuenta con equipos (estufas, equipos de refrigeración, etc.) muebles (mesas, estantes, estibas, etc.), menaje (vajilla, cubiertos, etc.), utensilios (cucharas de servir, pinzas), en cantidad suficiente para satisfacer la demanda del servicio y se encuentran ubicados según secuencia lógica del proceso productivo y de suministro.	2		
1.2.3.	El Servicio de Alimentación cuenta con equipos, muebles, utensilios, y menaje, diseñados de tal manera que no representan riesgo de contaminar los alimentos (fabricados con materiales inertes, no tóxicos, no porosos, no absorbentes, resistentes a la corrosión, con superficies lisas, fáciles de limpiar y desinfectar, con ángulos internos con curvaturas continuas, tornillos, remaches, tuercas o clavijas, asegurados, para prevenir que caigan dentro del equipo o producto, desmontables) y funcionando de manera adecuada. Res 683, 4142 y 4143	2		
1.2.4.	Los equipos de refrigeración , están contruidos, con materiales resistentes, impermeables, fáciles de limpiar y desinfectar, cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros, termógrafos, PH, metros, etc.).	2		
1.2.5.	Los equipos de congelación , están contruidos, con materiales resistentes, impermeables, fáciles de limpiar y desinfectar, cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros, termógrafos, PH, metros, etc.).	2		
1.2.6.	Los cuartos fríos están contruidos con materiales resistentes, fáciles de limpiar, impermeables, están equipados con instrumentos (termómetros de precisión, termógrafo, de fácil lectura desde el exterior, con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura, humedad promedio del equipo y no presentan condensación.	0		
1.2.7.	El drenaje de los cuartos fríos se encuentra sellado el cual es removido para propósitos de limpieza y desinfección.	0		
1.2.8.	Los equipos de refrigeración y congelación , ubicados en el S.A., tienen la capacidad para almacenar los productos necesarios para la prestación del servicio y se encuentran funcionando de manera correcta	2		
1.2.9.	La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales , columnas u otros elementos de la edificación, es suficiente para la inspección del producto, la limpieza y el mantenimiento (estantes con una altura mínima de 15 cm del piso).	2		

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN				
SEDE:		FORMATO:		Código:
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:				Revisó:
FECHA DE VERIFICACIÓN (dd-mm-aa):				Aprobó:
Elaboró:				
OBJETIVO DE LA VISITA: Evaluar las condiciones higiénico - sanitarias de acuerdo a los requisitos establecidos en el Decreto 3075/97 y Res 2674/13. Ministerio de Protección Social.				
1.2.10.	Los recipientes utilizados para materiales no comestibles y desechos son a prueba de fugas debidamente identificados, de material impermeable, resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y provistos de tapa hermética.	2		
1.2.11.	El sistema de ventilación directa y extracción de olores funciona adecuadamente.	2		
1.2.12.	Las bandas transportadoras se encuentran en buen estado y están diseñadas de tal manera que no representan riesgo de contaminación del producto.	0		
1.2.13.	Ninguna superficie de contacto con el alimento de equipo, mueble, utensilio, está recubierta con pintura u otro tipo de material desprendible que represente riesgo de contaminar el alimento.	2		
1.2.14.	El mantenimiento y lubricación de equipos se realiza con sustancias permitidas, en horarios y con proveedores que evitan la contaminación del alimento.	2		
1.2.15.	Las áreas del Servicio de Alimentación y los equipos son utilizados exclusivamente para la elaboración de alimentos para el consumo humano.	2		
SUB - TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS		24	0	
1.3.	SEGURIDAD INDUSTRIAL	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	OBSERVACIONES
1.3.1.	El Servicio de Alimentación cuenta con un programa de Seguridad Industrial, el cual ha sido socializado y existen registros que lo comprueban.	2		
1.3.2.	El Servicio de Alimentación cuenta con los equipos e implementos de seguridad en buen estado de funcionamiento y mantenimiento.	2		
1.3.3.	Los equipos e implementos de seguridad industrial están ubicados en lugar visible y de fácil acceso.	2		
1.3.4.	El Servicio de alimentación dispone de un botiquín, dotado con los elementos mínimos requeridos, en perfectas condiciones físicas, ubicado en lugar visible, separado del área de producción y suministro de alimentación.	2		
3%	SUB - TOTAL SEGURIDAD INDUSTRIAL	8	0	
10%	TOTAL EDIFICACIÓN, INSTALACIONES Y EQUIPOS	74,0	0,0	
2.0	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
2.1	PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	OBSERVACIONES
2.1.1.	Toda persona que desarrolla actividades de contacto directo con el alimento, se encuentra con buen estado de salud (no se observa individuos con heridas infectadas, irritaciones cutáneas, o síntomas de gripe o ETA).	2		
2.1.2.	El S.A., cuenta con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien tiene a cargo el programa de capacitación de manipulación de alimentos.	2		
2.1.3.	El personal manipulador vinculado al Servicio de Alimentación, es suficiente para satisfacer las necesidades del servicio y cuenta con la documentación vigente (certificación médica, exámenes de laboratorio, certificado de manipulación de alimentos) exigida para manipular alimentos y ésta se encuentra vigente.	2		
2.1.4.	Todos los empleados del Servicio de Alimentación que manipulan alimentos, portan indumentaria (uniforme) de color claro, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura, en adecuadas condiciones higiénicas, y con calzado cerrado, de material resistente, impermeable y antideshidratante.	2		
2.1.5.	Los empleados del Servicio de Alimentación, que manipulan alimentos, mantienen el cabello recogido y utilizan mallas ó gorro para cubrir el cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada (cubriendo nariz y boca), permanente y se encuentran limpios.	2		
2.1.6.	Los empleados del Servicio de Alimentación, que manipulan alimentos, mantienen las uñas limpias, cortas y sin esmalte, no portan joyas, anillos, aretes u otros accesorios y no se encuentran con maquillaje ni con aplicación de perfume o loción.	2		
2.1.7.	Todos los empleados del Servicio de Alimentación que manipulan alimentos, se lavan y desinfectan adecuadamente las manos (hasta el codo), antes de empezar su labor, en cada cambio de actividad y después de usar el sanitario.	2		
2.1.8.	Los guantes de manipulación se mantienen limpios, desinfectados, sin roturas ó imperfectos y son tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección.	2		
2.1.9.	Los empleados del Servicio de Alimentación, no ingieren alimentos (comer, beber), no mastican objetos o productos, ni fuman en las áreas del servicio.	2		
2.1.10.	Los empleados del Servicio de Alimentación, evitan prácticas como toser, rascarse, escupir, durante el desarrollo de los procesos de producción y suministro de alimentación.	2		
2.1.11.	Existe distinción entre los operarios de los diferentes sectores del servicio de alimentación y restricciones en cuanto a acceso y movilización de los mismos, al interior de éste.	2		
2.1.12.	Los visitantes que ingresan a las áreas del Servicio de Alimentación, cumplen con las medidas de protección y sanitarias (bata, gorro, tapabocas)	2		
2.1.13.	El personal manipulador no sale ni ingresa, a las áreas del servicio de alimentación con la indumentaria de trabajo.	2		
SUB - TOTAL PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN		26	0	
2.2.	EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	OBSERVACIONES
2.2.1.	El Servicio de Alimentación cuenta con un plan de capacitación en educación sanitaria, en manejo de alimentos, continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos (nuevo y antiguo) documentado el cual incluye, cronograma de capacitación y registros que evidencian su cumplimiento.	2		
2.2.2.	Los manipuladores del S.A., se encuentran capacitados en las tareas que se les asigna y se encuentran en la capacidad de adoptar precauciones y medidas preventivas necesarias que eviten el deterioro o contaminación del alimento que manipula.	2		
2.2.3.	En las áreas del S. A., existen avisos o advertencias, en material sanitario y en buenas condiciones, que indican la adopción de buenas prácticas higiénicas de manipulación, con contenido pertinente, claro y conciso.	2		
SUB - TOTAL EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN		6	0	
2.3.	SALUD OCUPACIONAL	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	OBSERVACIONES
2.3.1.	El Servicio de alimentación ha identificado los riesgos profesionales a los que se hayan expuestos los operarios y ha levantado el panorama de riesgos.	2		

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN				
SEDE:		FORMATO:		Código:
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:				Revisó:
FECHA DE VERIFICACIÓN (dd-mm-aa):				Aprobó:
Elaboró:				
OBJETIVO DE LA VISITA: Evaluar las condiciones higiénico - sanitarias de acuerdo a los requisitos establecidos en el Decreto 3075/97 y Res 2674/13. Ministerio de Protección Social.				
2.3.2.	Los operarios están dotados y portan los elementos de protección personal requeridos (botas, gafas, chalecos, etc.)	2		
2.3.3.	Los empleados del Servicio de Alimentación han recibido capacitación en prevención y manejo de riesgos profesionales y están afiliados a ARL.	2		
SUB - TOTAL SALUD OCUPACIONAL		6	0	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		38	0	
3.0	CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
3.1.	ABASTECIMIENTO DE AGUA	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	OBSERVACIONES
3.1.1.	El agua utilizada para la preparación y suministro de los alimentos es potable y cumple con la reglamentación correspondiente. Decreto 1575/07	2		
3.1.2.	El suministro de agua y potable, su temperatura, presión es adecuada para el desarrollo de las operaciones del servicio de alimentación, incluyendo las operaciones de limpieza y desinfección.	2		
3.1.3.	Existe dentro de la documentación, certificación vigente de lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua.	0		
3.1.4.	El hielo utilizado para proceso de alimentos, se elabora a partir de agua potable.	2		
3.1.5.	El agua no potable utilizada para el desarrollo de actividades indirectas (vapor, control de incendios, etc.), se transporta por tuberías independientes e identificadas).	0		
3.1.6.	El Servicio de Alimentación, dispone de un tanque para el almacenamiento de agua, para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción,	2		
3.1.7.	El tanque de almacenamiento de agua esta diseñado y construido con materiales resistentes que no generan sustancias o contaminantes tóxicos, con superficies lisas, no porosas, impermeables, que facilitan las operaciones de limpieza.	0		
3.1.8.	El tanque de almacenamiento de agua del servicio de alimentación, debe ser de fácil acceso para la limpieza y desinfección periódica, según lo establecido en el Plan de Saneamiento y debe estar identificado e identificar su capacidad.	0		
3.1.9.	El tanque de almacenamiento de agua del servicio de alimentación se encuentra protegido de manera tal que evita el acceso de animales, cuerpos extraños o contaminación por agua lluvia.	0		
3.1.10.	El servicio de alimentación cuenta con un programa de monitoreo de la calidad del agua.	2		
SUB - TOTAL ABASTECIMIENTO DE AGUA		10	0	
3.2.	LIMPIEZA & DESINFECCIÓN	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	OBSERVACIONES
3.2.1.	Todas las áreas del servicio de alimentación y lo contenido en ellas (pisos, paredes, techos, cuartos fríos, puertas, entre otros), se encuentran en adecuadas condiciones de orden, limpieza y desinfección y no se evidencia acumulación excesiva de agua.	2		
3.2.2.	Los servicios sanitarios que se encuentran al interior del servicio de alimentación se mantienen limpios y provistos de los recursos necesarios para la higiene personal de los manipuladores de alimentos (papel higiénico, dispensador de jabón, jabón líquido, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos, para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto, no manual.	2		
3.2.3.	El o los lavamanos(s) ubicado(s) en el área de producción o cerca a ésta, está(n) dotado(s) de implementos de aseo (jabón líquido, solución desinfectante, toallas en material desechable), para permitir el lavado de manos del personal del área, en cada cambio de actividad	2		
3.2.4.	En las proximidades de los lavamanos que se encuentran en las áreas del S.A., se evidencia avisos o advertencias al personal sobre el lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar los procedimientos de producción.	2		
3.2.5.	Las pocetas, mesones, estantes, estibas entre otros, se mantienen en adecuadas condiciones de orden, limpieza, desinfección y se evita acumulación excesiva de agua.	2		
3.2.6.	Las instalaciones eléctricas, mecánicas, de prevención de incendios, tuberías de gas, cárcamos, griferías, sifones de desagüe, mallas anti insecto de todas las áreas del servicio de alimentación se encuentran en buenas condiciones limpieza y desinfección.	2		
3.2.7.	Los equipos y utensilios que están en contacto directo con los alimentos, se lavan y desinfectan antes y después de su uso	2		
3.2.8.	Los frutas, verduras y empaques de productos como derivados cármicos, lácteos, pulpas de frutas y otros, se lavan y/o desinfectan de acuerdo con los procedimientos descritos y documentados, por el S.A., utilizando las sustancias en las concentraciones establecidas, controlando el tiempo de contacto de ésta con los alimentos, (acorde a normas sanitarias y fichas técnicas).	2		
3.2.9.	El proceso de remoción de residuos, lavado y desinfección de menaje , (vajilla, cubiertos, bandejas) es adecuado, se realiza de acuerdo con los procedimientos establecidos por el servicio y se realiza con productos autorizados.	2		
3.2.10.	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, entre otros) que se utilizan para el la limpieza y desinfección de las superficies y equipos, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y orden (en el lugar establecido para su almacenamiento).	2		
3.2.11.	El proceso de lavado de utensilios (tablas de picar, cuchillos, entre otros) ollas, tapas y canastillas se realiza de acuerdo a los procedimientos establecidos por el S.A. y permanecen en adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y orden.	2		
3.2.12.	El menaje y las bandejas a ser empleadas para la distribución de los alimentos y preparaciones se encuentran almacenadas y apiladas en orden y en óptimas condiciones de higiene (limpieza, desinfección y secado).	2		
3.2.13.	El personal del servicio de alimentación desarrolla las actividades de limpieza y desinfección, acorde a lo descrito en los procedimientos documentados para alimentos, equipos, superficies y personal. (Prepara y utiliza los productos en la concentración descrita, verifica la concentración de los desinfectantes utilizados en los diferentes procedimientos de limpieza y desinfección)	2		
3.2.14.	Los productos utilizados para limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes y/o soluciones de los mismos), se encuentran identificados con rótulos y etiquetas que informan modo de empleo, toxicidad, almacenamiento y se encuentran almacenados en áreas o estantes especialmente destinados para ellos.	2		
3.2.15.	Los recipientes utilizados para materiales no comestibles y desechos se lavan y desinfectan antes de ser colocados en el sitio destinado, al igual que el área destinada para el almacenamiento temporal de residuos.	2		
SUB - TOTAL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		30	0	
3.3.	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	OBSERVACIONES
3.3.1.	El servicio de alimentación dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente.	2		

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN				
SEDE:		FORMATO:		Código:
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:				Revisó:
FECHA DE VERIFICACIÓN (dd-mm-aa):				Aprobó:
Elaboró:				
OBJETIVO DE LA VISITA: Evaluar las condiciones higiénico - sanitarias de acuerdo a los requisitos establecidos en el Decreto 3075/97 y Res 2674/13. Ministerio de Protección Social.				
3.3.2.	El servicio de alimentación maneja adecuadamente los residuos líquidos de manera que evita la contaminación del alimento y de las superficies de potencial contacto con éste.	2		
3.3.3.	Existe al interior del Servicio de Alimentación, recipientes de material sanitario, ubicados de manera estratégica, provistos de tapas herméticas para la recolección de residuos .	2		
3.3.4.	La cantidad de los recipientes para la recolección de residuos es suficiente y se encuentran identificados conforme a la norma sanitaria vigente	2		
3.3.5.	La clasificación y segregación de residuos se realiza de acuerdo a lo establecido en la normatividad y en el programa de manejo de residuos.	2		
3.3.6.	Los residuos son retirados del Servicio de Alimentación (áreas de producción y suministro), con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, contaminación de productos, superficies o proliferación de plagas. (El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos)	2		
3.3.7.	La disposición final de los residuos se realiza siguiendo la ruta sanitaria establecida y se almacenan temporalmente en los sitios destinados (cuartos de basuras o contenedores) y estos se mantienen en buenas condiciones de aseo, mantenimiento y protección, evitando la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas. Debe cumplir lo establecido en la normatividad vigente.	2		
SUB - TOTAL MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS		14	0	
3.4.	CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	OBSERVACIONES
3.4.1.	No hay evidencia o huellas de la presencia de plagas.	2		
3.4.2.	Existen dispositivos en buen estado y ubicados en lugares estratégicos, para el control de plagas (electrocutores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.)	2		
3.4.3.	Los productos utilizados para el control de plagas, se encuentran rotulados con etiquetas que informan modo de empleo, toxicidad, almacenamiento y se encuentran almacenados en áreas o estantes especialmente destinados para ellos.	0		
SUB - TOTAL CONTROL DE PLAGAS		4	0	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		58	0	
4.0	CONDICIONES DE LA CADENA DE SUMINISTRO	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	OBSERVACIONES
4.1.	CONDICIONES DE TRANSPORTE			
4.1.1.	Los vehículos de transporte de alimentos cumplen con la normatividad vigente (se utilizan de manera exclusiva para transporte de alimentos y se identifican "transporte de alimentos"). Res 2505/04	2		
4.1.2.	Los vehículos con sistemas de refrigeración o congelación tienen adecuado mantenimiento , registro y control de temperatura.	2		
4.1.3.	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones de funcionamiento y de limpieza , para transportar materia prima e insumos, que garantizan el mantenimiento de los parámetros de conservación requerida, acorde a la naturaleza de los productos e insumos que transporta. (refrigeración, congelación, en seco), minimizando la alteración de las características propias del producto, la proliferación de microorganismos indeseables y el daño o deterioro del envase o embalaje.	2		
4.1.4.	La disposición del alimento, materia prima o insumo, al interior del vehículo se realiza en orden, evitando que el producto, haga contacto directo con el piso del vehículo, ubicando el producto en pilas, sobre estibas y recipientes sanitarios debidamente protegidos, minimizando el riesgo de contaminación cruzada.	2		
4.1.5.	Los proveedores de alimento, materia prima o insumo, no transportan en un mismo vehículo productos alimenticios y sustancias químicas o peligrosas, que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o materia prima.	2		
4.1.6.	Los conductores y auxiliares cumplen con la documentación de ley y adoptan medidas de protección para minimizar riesgos de contaminación del alimento.	2		
4.1.7.	Los conductores o ayudantes desarrollan prácticas de manipulación acorde a la naturaleza del producto. (orden, ubicación del producto, entre otros), minimizando el riesgo de contaminación cruzada.	2		
4.1.8.	Los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario que protegen las características propias del producto y del envase o embalaje.	2		
SUB - TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE		16	0	
4.2.	CONDICIONES EN LA RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA E INSUMOS	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	OBSERVACIONES
4.2.1.	Las materias primas e insumos o alimentos para ensamblar, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas adecuadas que minimizan el riesgo de contaminación ó alteración de las características propias de cada producto.	2		
4.2.2.	Las actividades que se ejecutan y el equipo que se utiliza para el descargue y la recepción de las materias primas y/o alimentos, son adecuadas, puesto que evita que el alimento este en contacto directo con el piso y evita la alteración de las características propias del producto, la proliferación de microorganismos indeseables y el daño o deterioro del envase o embalaje.	2		
4.2.3.	Durante la recepción del alimento, materia prima o insumo, se evalúan las especificaciones particulares de calidad de cada uno, cumpliendo con los criterios de aceptación y rechazo, registrando la información en los formatos establecidos.	2		
4.2.4.	Durante la recepción del alimento, materia prima o insumo, se inspecciona y evalúa las características de los envases y empaques de las materias primas e insumos. (Resolución 5109 de 2005, Resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012 , o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan,	2		
4.2.5.	El alimento, materia prima o insumo son conservados en las condiciones requeridas por cada uno (tiempo, temperatura) y sobre estibas, previo al almacenamiento final, diligenciando los formatos respectivos.	2		
4.2.6.	El alimento, materia prima o insumo, posterior a su recibo, se traslada al área de almacenamiento, en el menor tiempo posible, manteniendo la cadena de temperatura, propia al producto, bajo condiciones sanitarias, en especial, aquellos de mayor riesgo en salud pública.	2		
SUB - TOTAL RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA E INSUMOS		12	0	
4.3.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	OBSERVACIONES
4.3.1.	El alimento, materia prima o insumo al ingresar al área de almacenamiento, se somete a procesos de limpieza y desinfección y se identifican (rotulo o etiqueta en lugar visible, que contenga nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento, número de lote) manteniendo condiciones físicas y sanitarias que requiera el alimento, materia prima o insumo.	2		
4.3.2.	El alimento, materia prima o insumo debe estar debidamente identificado de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 , o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan y en el caso de los insumos deben cumplir con las Resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012 , según corresponda o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	2		
4.3.3.	El almacenamiento del alimento, materia prima o insumo, se realiza en orden , ubicando el producto en pilas, sobre estibas y estantes apropiados, identificados o guardándolos en recipientes, y envases identificados, o en equipos de refrigeración o congelación, (acorde a la naturaleza del producto), manteniendo las condiciones de conservación requerida y una adecuada separación física entre ellos (se evita el almacenamiento conjunto de alimentos y materias crudas con procesados o entre aquellos que representen riesgo de contaminación cruzada) y separación física de las paredes (60 centímetros) y del piso (15 centímetros).	2		

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN				
SEDE:		FORMATO:		Código:
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:				Revisó:
FECHA DE VERIFICACIÓN (dd-mm-aa):				Aprobó:
Elaboró:				
OBJETIVO DE LA VISITA: Evaluar las condiciones higiénico - sanitarias de acuerdo a los requisitos establecidos en el Decreto 3075/97 y Res 2674/13. Ministerio de Protección Social.				
4.3.4.	El almacenamiento del alimento, materia prima o insumo que requiere refrigeración o congelación se realiza teniendo en cuenta las condiciones de Tº, humedad y circulación de aire que requiere el producto, la Tº de congelación está a -18°C o menos y los productos no muestran signos de descongelación y re congelación como cristales grandes sobre la superficie, líquidos o jugos congelados dentro del empaque y al tocarlos éstos están sólidamente congelados	2		
4.3.5.	Las materias primas, o productos terminados almacenados, se encuentran dentro de su vida útil y con las características físicas acordes a la naturaleza del producto.	2		
4.3.6.	El almacenamiento del producto terminado , se realiza en un lugar exclusivo, el cual reúne requisitos sanitarios que garantiza las condiciones propias de éste. (temperatura, humedad, ventilación, protección)	2		
4.3.7.	En los casos en que se requiere esperar entre una etapa del proceso y la subsiguiente , el producto o preparación terminado(a), se mantiene protegido y a la Tº propia del mismo, alta (>60°C) o baja (< 4°C), según sea el caso, en especial, aquellos considerados de mayor riesgo epidemiológico, minimizando el riesgo de contaminación y alteración de las características propias y la proliferación de microorganismos indeseables.	2		
4.3.8.	El alimento, preparación, materia prima o insumo identificado como producto no conforme , se almacenan en un área o depósito exclusivo para tal fin y no son reprocesados.	2		
4.3.9.	Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias, químicas que se requieran para los procesos de saneamiento del S.A., se encuentran identificadas con rótulos que informan sobre su toxicidad y empleo y son almacenados en áreas independientes a los alimentos y manipulados por personas entrenadas. El área se encuentra identificada, organizada, señalada, con ventilación apropiada y en buen estado de limpieza. No se almacena elementos, productos químicos o peligrosos ajenos a las actividades propias al S.A.	2		
4.3.10.	El S.A., lleva un control de primeras entradas y primeras salidas, garantizando la rotación de los productos	2		
SUB - TOTAL ALMACENAMIENTO		20	0	
4.4.	CONDICIONES DE FABRICACIÓN - PROCESAMIENTO - TRANSFORMACIÓN	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	OBSERVACIONES
4.4.1.	Se realiza solicitud al área de almacenamiento de los productos a utilizar, de manera previa y las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, son descongeladas a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no son re congeladas.	2		
4.4.2.	El alimento, materia prima o insumo, se inspecciona previo al uso (se verifica fecha de vencimiento, características físico-organolépticas propias de los alimentos, antes de ser llevados a proceso térmico, o ser ensamblados o suministrados sin previa cocción).	2		
4.4.3.	El alimento y/o preparación, que por su naturaleza, requiera ser refrigerado se mantiene a Tº no mayores a 4°C +/- 2°C y el alimento y/o preparación caliente a Tº mayores de 60°C. No se evidencia alimentos y/o preparaciones que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables a Tº ambiente.	2		
4.4.4.	Los procedimientos mecánicos de manufactura: (lavar, pelar, cortar, clasificar, batir, secar), se realizan de manera que se protege el alimento del crecimiento y la proliferación de microorganismos.	2		
4.4.5.	Las hortalizas o materias primas crudas tales como hortalizas, frutas y carnes que se utilicen en la producción del servicio deben ser lavados y las hortalizas y frutas también deben ser desinfectadas, con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección social.	2		
4.4.6.	El proceso de producción, se realiza en óptimas condiciones sanitarias, en forma secuencial y continua , de manera que no se producen retrasos indebidos, se garantiza la protección sanitaria y conservación de las características físicas propias del alimento o preparación y materia prima, minimizando los riesgos de contaminación del alimento.	2		
4.4.7.	Durante el proceso de producción, se monitorea la temperatura interna, de los alimentos de alto riesgo de salud pública, llevando el registro correspondiente.	2		
4.4.8.	Se libera la preparación o producto, luego de realizar la evaluación sensorial de las preparaciones al finalizar el proceso de transformación (cocción o mezcla en frío) registrando la información obtenida.	2		
4.4.9.	El S.A., cuenta con minuta patrón y ciclo de menús	0		
4.4.10.	El S.A. Cuenta con manual de estandarización de recetas	2		
SUB - TOTAL PRODUCCIÓN		18	0	
4.5.	CONDICIONES DE ENSAMBLE	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	OBSERVACIONES
4.5.1.	El manipulador de alimentos, sirve los alimentos utilizando utensilios (cucharas, pinzas, etc.), según sea el tipo de alimentos, evitando el contacto del alimento con las manos.	2		
4.5.2.	El proceso de ensamble, se realiza en un área destinada para tal fin, en óptimas condiciones sanitarias, en forma secuencial y continua, garantizando la protección sanitaria - microbiológica, y conservación de las características físicas propias del alimento o preparación.	2		
4.5.3.	Los productos elaborados en el servicio de alimentación, están identificados por lotes y cada envase y embalaje debe estar identificado, con fecha de producción y vencimiento, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 5109/05 (alimentos elaborados) , de manera que se garantice la trazabilidad hacia adelante o hacia atrás de los productos elaborados, así como de las materias primas utilizadas en su fabricación.	2		
4.5.4.	Durante el proceso de ensamble se monitorea y controla la temperatura, con el fin de mantener los alimentos en un rango seguro.	2		
SUB - TOTAL ENSAMBLE		8	0	
4.6.	CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	OBSERVACIONES
4.6.1.	El manipulador de alimentos encargado de distribuir los alimentos y/o preparaciones, revisa los medios de transporte, antes de cargar los alimentos, con el fin de asegurar que se encuentra en adecuadas condiciones sanitarias.	2		
4.6.2.	El manipulador de alimentos realiza el proceso de distribución en forma secuencial y continua, garantizando la protección y conservación de los parámetros de calidad microbiológica, organoléptica propias del alimento o preparación. (conservación, protección alimentos)	2		
4.6.3.	Los alimentos que han sido distribuidos (servidos), no permanecen por más de 20 minutos a temperatura ambiente	2		
4.6.4.	El transporte interno de las preparaciones o productos terminados, se realiza en óptimas condiciones sanitarias, en forma secuencial y continua, garantizando la protección sanitaria - microbiológica, y conservación de las características físicas propias del alimento o preparación.	2		
SUB - TOTAL DISTRIBUCIÓN		8	0	
4.7.	CONDICIONES EN EL MANEJO DEL DESPERDICIO Y SOBRES DE ALIMENTOS	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	OBSERVACIONES
4.7.1.	El proceso de manejo (recolección y transporte) de desperdicios, (excedentes de alimentos, resultado del pre alistamiento o producción) se realiza en óptimas condiciones sanitarias, en forma secuencial y continua, garantizando la protección, minimizando el riesgo de contaminación de superficies y equipos	2		
4.7.2.	Los residuos de alimentos se someten a compostaje y se descomponen aeróbicamente, o son almacenados reutilizados, de manera correcta y no ponen en riesgo la salud del consumidor.	2		
4.7.3.	El proceso de manejo (recolección y transporte) de sobras, se realiza en óptimas condiciones sanitarias, en forma secuencial y continua, garantizando la protección, minimizando el riesgo de contaminación de superficies y equipos.	2		

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN					
SEDE:		FORMATO:		Código:	
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:				Revisó:	
FECHA DE VERIFICACIÓN (dd-mm-aa):				Aprobó:	
Elaboró:					
OBJETIVO DE LA VISITA: Evaluar las condiciones higiénico - sanitarias de acuerdo a los requisitos establecidos en el Decreto 3075/97 y Res 2674/13. Ministerio de Protección Social.					
4.7.4.	Las sobras (restos comestibles que no se consumen de una comida servida), son utilizados como lavaza o materia prima para otros productos y se monitorea. (diligenciar registros y analizar la información)	2			
SUB - TOTAL MANEJO DEL DESPERDICIO Y SOBRAS DE ALIMENTOS		8	0		
TOTAL REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN		90	0		
5.0 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD					
5.1.	VERIFICACIÓN DOCUMENTAL	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	OBSERVACIONES	
5.1.1.	El Servicio de Alimentación cuenta con manuales de operación y mantenimiento preventivo y correctivo, estandarizados tanto para la planta física (áreas) como para los muebles, enseres, equipos, menaje y utensilios.	2	2		
5.1.2.	El Servicio de Alimentación cuenta con procedimiento documentado para selección, inducción y evaluación del personal.	2	2		
5.1.3.	El Servicio de Alimentación cuenta con manual de funciones del personal.	2	2		
5.1.4.	El servicio de Alimentación cuenta con manual de procesos y procedimientos, documentados (manuales, catálogos, guías, instrucciones o procedimientos), validados y socializados de Adquisición de materia prima (programa gestión y control de proveedores, control de productos).	2	2		
5.1.5.	El servicio de Alimentación cuenta con manual de procesos y procedimientos, documentados (manuales, catálogos, guías, instrucciones o procedimientos), validados y socializados de transporte , de materia prima e insumos.	2	2		
5.1.6.	El servicio de Alimentación cuenta con manual de procesos y procedimientos, documentados (manuales, catálogos, guías, instrucciones o procedimientos), validados y socializados de recibo , de materia prima e insumos.	2	2		
5.1.7.	El servicio de Alimentación cuenta con manual de procesos y procedimientos, documentados (manuales, catálogos, guías, instrucciones o procedimientos), validados y socializados de almacenamiento de materia prima, e insumos.	2	2		
5.1.8.	El S.A., lleva registros de los productos no conforme el cual contiene cantidad del producto, fecha de vencimiento, devolución y destino final.	2	2		
5.1.9.	El servicio de Alimentación cuenta con manual de procesos y procedimientos, documentados (manuales, catálogos, guías, instrucciones o procedimientos), validados y socializados de producción de alimentación.	2	2		
5.1.10.	El servicio de Alimentación cuenta con manual de procesos y procedimientos, documentados (manuales, catálogos, guías, instrucciones o procedimientos), validados y socializados de ensamble de alimentos.	2	2		
5.1.11.	El servicio de Alimentación cuenta con manual de procesos y procedimientos, documentados (manuales, catálogos, guías, instrucciones o procedimientos), validados y socializados de distribución de alimentación.	2	2		
5.1.12.	El Servicio de Alimentación cuenta con especificaciones técnicas (parámetros de calidad) de materias primas y productos terminados que incluyen criterios de aceptación, liberación y rechazo .	2	2		
5.1.13.	El servicio de Alimentación cuenta con manual de procesos y procedimientos, documentados (manuales, catálogos, guías, instrucciones o procedimientos), validados y socializados de manejo de residuos, sobras y desperdicios .	2	2		
5.1.14.	El S.A. cuenta con un Plan de Saneamiento, documentado e implementado , con sus cuatro programas (calidad del agua, programa de L&D, manejo de residuos sólidos y líquidos y control de plagas), el cual contiene todos los procedimientos, incluye agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos, controles y cronogramas (Se cumple con los parámetros establecidos en la normatividad vigente).	2	2		
5.1.15.	El S.A. Cuenta con registros de los procedimientos realizados, en L&D, control de plagas, manejo de residuos, calidad del agua, ej.: Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas de acuerdo a la frecuencia establecida. Se tiene un diagnóstico y registros diligenciados o certificados de control de plagas (fumigación), registro de manejo y disposición de residuos y éstos se encuentran dentro de los tiempos establecidos, por el plan de saneamiento.	2	2		
5.1.16.	En el S.A. existen registros que demuestran la realización de mantenimiento preventivo y correctivo de las diferentes áreas y equipos.	2	2		
5.1.17.	El S.A. lleva registros legibles y con fecha de los detalles pertinentes de producción y ensamble de raciones, de cada lote	2	2		
5.1.18.	Todas las materias primas utilizadas por el S.A., tienen ficha técnica	2	2		
5.1.19.	El servicio de alimentación cuenta con un Plan de Aseguramiento Metro lógico (calibración de equipos de seguimiento y medición (grameras, básculas, equipos de refrigeración, producción)) documentado y se cumple.	2	2		
5.1.20.	El Servicio de Alimentación tiene a disposición del área de control, los registros de las verificaciones que se realizan al interior, garantizando así, la información que permita realizar la trazabilidad de los procesos de producción y suministro de la alimentación, durante las diferentes etapas de la cadena de producción y suministro.	2	2		
5.1.21.	Existen manuales documentados de las técnicas de análisis de rutina vigentes y validados, con planes de muestreo y registros , a nivel fisicoquímico (agua), microbiología (agua, alimentos, superficies, operarios), con el fin de evaluar la efectividad de los procedimientos establecidos.	2	2		
5.1.22.	El Servicio de Alimentación cuenta con procedimientos documentados para tratar quejas y reclamos .	2	2		
5.1.23.	El Servicio de Alimentación cuenta con manuales, catálogos, guías, instrucciones o procedimientos para la ejecución de acciones correctivas, preventivas o de mejora continua .	2	2		
SUB-TOTAL VERIFICACIÓN DOCUMENTAL		46	46		
5.2.	LABORATORIO CONTROL DE CALIDAD	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	OBSERVACIONES	
5.2.1.	El Servicio de Alimentación, tiene contrato con laboratorio externo confiable, inscrito a la red de laboratorios de la Secretaría de Salud.	2	2		
5.2.2.	Los resultados de los análisis microbiológicos realizados son conformes.	2	2		
SUB-TOTAL LABORATORIO CONTROL DE CALIDAD		4	4		

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

SEDE:		FORMATO:		Código:
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:				Revisó:
FECHA DE VERIFICACIÓN (dd-mm-aa):				Aprobó:
Elaboró:				
OBJETIVO DE LA VISITA: Evaluar las condiciones higiénico - sanitarias de acuerdo a los requisitos establecidos en el Decreto 3075/97 y Res 2674/13. Ministerio de Protección Social.				
5.3.	CONTROL DE CALIDAD DURANTE LA CADENA DE PRODUCCIÓN Y SUMINISTRO	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	OBSERVACIONES
5.3.1.	El S.A., establece procedimientos de control (físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos), en los puntos críticos de la producción y suministro de alimentación, con el fin de prevenir o detectar cualquier riesgo de contaminación, incumplimiento de las especificaciones, o mala calidad, diligenciando los formatos correspondientes. (registros)	2		
5.3.2.	El S.A., realiza los controles necesarios (Tiempo, Temperatura) , en las operaciones de producción y suministro (refrigeración, congelación, descongelación, tratamiento térmico), para asegurar que los tiempos de espera, las fluctuación de temperatura y otros factores no contribuyan al crecimiento potencial de microorganismos, a la descomposición ó pérdida de las características físicas propias a cada alimento, evitando así, la contaminación de los mismos. (registros de Tº y tiempo)	2		
5.3.3.	En el S.A. existen registros que demuestran la realización de inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, superficies, equipos y alimentos	2		
5.3.4.	El S.A., monitorea el lavado de manos de los manipuladores en cada cambio de actividad y tiene registros de éste.	2		
5.3.5.	El S.A., realiza control de materias primas y producto terminado, mediante el registro de las condiciones de conservación de cada producto (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc.)	2		
5.3.6.	El S.A., inspecciona a intervalos regulares los dispositivos de registro de Tº y Humedad, de los equipos de refrigeración y congelación, comprobando la exactitud.	2		
5.3.7.	El S.A., toma, almacena y elimina las muestras de referencia de los alimentos considerados de alto riesgo, siguiendo lo descrito en el procedimiento establecido.	2		
5.3.8.	El S.A., verifica que los envases y embalajes de la materia prima cumpla con las especificaciones de materiales, dada por la autoridad competente. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.	2		
5.3.9.	El S.A., verifica las condiciones de los vehículos de los proveedores, mediante la revisión de registro de Tº del vehículo durante el transporte del alimento, materia prima o insumo y durante el cargue y el descargue.	2		
SUB - TOTAL CONTROL DE CALIDAD DURANTE LA CADENA DE PRODUCCIÓN Y SUMINISTRO		18	0	
TOTAL ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD		68	50	
		328	50	