

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL HIGIENICO SANITARIA EN LOS  
ESTABLECIMIENTOS PUBLICOS Y RESTAURANTES ESCOLARES DEL  
MUNICIPIO DE GACHETÁ -CUNDINAMARCA

NIDIA CONSUELO VELÁSQUEZ BELTRÁN

CODIGO: 20101085057

UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS  
FACULTAD DE MEDIO AMBIENTE Y RECURSOS NATURALES  
TECNOLOGÍA EN SANEAMIENTO AMBIENTAL  
BOGOTA D.C

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL HIGIENICO SANITARIA EN LOS  
ESTABLECIMIENTOS PUBLICOS Y RESTAURANTES ESCOLARES DEL  
MUNICIPIO DE GACHETÁ -CUNDINAMARCA

NIDIA CONSUELO VELÁSQUEZ BELTRÁN

CODIGO: 20101085057

Trabajo modalidad Pasantía presentado para optar el título de Tecnólogo en  
Saneamiento Ambiental

MARTHA LUCIA MOJICA HERNANDEZ

Director Interno

MARIA VICTORIA ACOSTA

Director externo

UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS  
FACULTAD DE MEDIO AMBIENTE Y RECURSOS NATURALES  
TECNOLOGÍA EN SANEAMIENTO AMBIENTAL  
BOGOTA D.C

**NOTA DE ACEPTACIÓN**

---

---

---

---

---

**Director**

---

**Firma del jurado**

**Bogotá, D.C. octubre 2015**

## **Contenido**

Introducción.....	5
1. Objetivos.....	6
1.1 Objetivo General.....	6
1.2 Objetivos Especificos.....	6
2. Metodología.....	7
3. Resultados y análisis de resultados.....	10
3.1 Ubicación y características del municipio.....	10
3.2. Número de establecimientos públicos.....	11
3.3. Asistencia de representantes legales.....	11
3.4. IVC higiénico sanitario a establecimientos públicos.....	12
3.5. Inspección y vigilancia higiénico sanitaria de los restaurantes escolares.....	75
3.6. Entrega de informe.....	88
4. Evaluación y Cumplimiento de los objetivos.....	89
5. Conclusiones.....	90
6. Recomendaciones.....	92.
Bibliografía.	

## **Introducción**

De acuerdo con la ley 1122 del 2007 la salud pública está constituida por un conjunto de políticas que buscan garantizar de manera integrada la salud de la población, por medio de acciones dirigidas tanto de manera individual como colectiva ya que sus resultados se constituyen en indicadores de las condiciones de vida, bienestar y desarrollo. Dichas acciones se realizan bajo la rectoría del estado y deberán promover la participación responsable de todos los sectores de la comunidad. (Ley 1122 del 2007, Ministerio de salud pública y protección social)

La inspección, vigilancia y control higiénico sanitaria es función asociada a la responsabilidad estatal y ciudadana de la protección de la salud, consiste en el proceso sistemático y constante del cumplimiento de normas y procesos para asegurar una adecuada situación sanitaria y de la seguridad de todas las actividades que tienen relación con la salud humana. Dentro de los responsables del sistema de vigilancia de salud pública se encuentran las direcciones municipales de salud las cuales deben desarrollar los procesos básicos de vigilancia y control sanitario, al igual organizar la comunidad para lograr la participación de la misma en la realización de actividades propias de la vigilancia en salud pública. (Decreto 3518 del 2006, ministerio de protección social)

La Alcaldía Municipal de Gachetá trabaja con responsabilidad social y en un enfoque basado en la protección de la salud pública de los habitantes, realizando inspecciones, vigilancia y control higiénico sanitaria en los establecimientos que expendan bebidas y alimentos para el consumo humano y en los restaurantes escolares con el fin de mitigar enfermedades, suplir necesidades y mejorar las condiciones higiénicas y sanitarias por medio del cumplimiento de la norma. (Decreto 3518 del 2006, ministerio de protección social). Como responsable dentro del sistema de vigilancia de la salud pública desarrolla inspecciones, vigilancia y control en los establecimientos públicos y restaurantes escolares evaluando aspectos que garanticen las buenas condiciones higiénicas y sanitarias de las instalaciones físicas, de los productos y alimentos para el consumo humano.

## **1. Objetivos**

### **1.1 Objetivo General:**

Realizar la inspección, vigilancia y control higiénico sanitario en los establecimientos públicos y restaurantes escolares del municipio de Gachetá teniendo en cuenta la normatividad vigente.

### **1.2 Objetivos específicos:**

- Inspeccionar los diferentes establecimientos públicos y restaurantes escolares del municipio.
- Verificar las condiciones higiénicas sanitarias de los restaurantes escolares y establecimientos públicos.
- Diligenciar las fichas técnicas y analizar la información obtenida en las inspecciones realizadas a los diferentes establecimientos públicos y restaurantes escolares.
- Realizar capacitaciones y asesorías técnicas al personal manipulador de alimentos a restaurantes escolares y propietarios de los establecimientos públicos seleccionados que incumplan con la normatividad vigente.
- Establecer medidas de control higiénico sanitarias visitando nuevamente a cada uno de los establecimientos públicos y restaurantes escolares del municipio para verificar el cumplimiento de la normatividad sanitaria teniendo en cuenta las recomendaciones dadas en la primera visita.

## **2. Metodología**

### **FASE 1: Verificación de datos de los establecimientos públicos.**

Se Solicitó a la oficina de hacienda el listado de los establecimientos públicos del municipio divididos por sectores comerciales para la verificación de datos como razón social, dirección, y nombre del representante legal de los establecimientos a visitar, de los cuales se tomaron 59 establecimientos públicos que expenden bebidas y alimentos.

### **FASE 2: Convocatoria a la reunión dirigida a los representantes legales de los establecimientos públicos a visitar.**

Se le entrego a cada uno de los representantes legales de los establecimientos públicos la invitación a la reunión organizada por la Alcaldía Municipal y desarrollada por la estudiante el día 7 de mayo del 2015 con el fin de darles a conocer los objetivos e importancia de las visitas e inspecciones higiénico sanitarias y de igual forma explicarles la metodología a desarrollar durante el proceso de inspección , vigilancia y control sanitaria en los establecimientos que expenden bebidas y alimentos.

### **FASE 3: Inspección, vigilancia y control higiénico –sanitaria a establecimientos públicos que expenden bebidas y alimentos.**

Se realizaron visitas a 60 establecimientos públicos de la zona urbana del municipio que expenden bebidas y alimentos incluida la plaza de mercado. En las inspecciones se revisaron aspectos como instalaciones físicas, sanitarias, condiciones de saneamiento, condiciones del área de preparación de alimentos, equipos y utensilios, personal manipulador, operaciones de manejo y servido de alimentos y productos, personal manipulador, condiciones de conservación, manejo de los productos y salud ocupacional. (Sánchez L, 2001)

Se realizó la verificación higiénico –sanitaria y locativa de aseo, dotación e infraestructura dando cumplimiento a los requisitos mínimos en la normatividad estipulada en el decreto 3075 de 1997 modificado y reemplazado por la resolución 2674 del 2013, y la ley 9 de 1997. (Prieto M, Vesca A, 2001). De igual forma se entregó copia del acta de inspección sanitaria a los propietarios de los establecimientos públicos y personal manipulador de alimentos para tener en cuenta las recomendaciones y observaciones encontradas en las respectivas visitas. (Dobrich R, Gesuele F)

Al terminar la inspección y vigilancia en los diferentes establecimientos públicos se procedió a la sistematización, análisis y retroalimentación de la información obtenida para iniciar las medidas de control en los establecimientos que

incumplan en la normatividad y prevenir lesiones físicas, químicas, biológicas y enfermedades en los habitantes. (Prieto M, Vesca A, 2011)

Se recurrió a la educación sanitaria mediante la organización y ejecución de una capacitación sobre buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos dirigida a los representantes legales y personal manipulador de alimentos que laboran en los establecimientos públicos y que recibieron recomendaciones en las visitas de inspección sanitarias, ya que muchos de los manipuladores no contaban con certificación. Se les entregó a los asistentes la certificación de participación y asistencia a la capacitación y asesoría promovida por la Alcaldía Municipal

Se realizó el control higiénico sanitario a los establecimientos públicos, estas inspecciones se hicieron para verificar el cumplimiento de las recomendaciones emanadas en la primera inspección con base en la normatividad sanitaria, se visitaron 59 establecimientos públicos que no cumplieron con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente y que recibieron asesorías y capacitaciones sanitarias. (Ministerio de salud pública y asistencia social, 2004)

#### **FASE 4: Inspección y vigilancia higiénico- sanitaria a restaurantes escolares.**

Se procedió a realizar las visitas de inspección a los 30 restaurantes escolares de las sedes educativas del municipio que se encuentran en funcionamiento, para evaluar y vigilar las condiciones sanitarias con mayor riesgo, calificadas por medio de las fichas y actas de evaluación higiénico sanitaria de restaurantes, permitiendo vigilar el progreso sanitario del establecimiento (Resolución ministerial 363 del 2005)

En las inspecciones se revisaron aspectos como instalaciones físicas, sanitarias, condiciones de saneamiento, condiciones del área de preparación de alimentos, equipos y utensilios, personal manipulador, operaciones de manejo y servido de alimentos y productos, personal manipulador, condiciones de conservación, manejo de los productos y salud ocupacional. (Sánchez L, 2001) Se realizó la verificación higiénico –sanitaria y locativa de aseo, dotación e infraestructura dando cumplimiento a los requisitos mínimos en la normatividad estipulada en el decreto 3075 de 1997 modificado y reemplazado por la resolución 2674 del 2013, y la ley 9 de 1997. (Prieto M, Vesca A, 2001). De igual forma se entregó copia del acta de inspección sanitaria a la ecónoma encargada del restaurante escolar y al docente o coordinador de la sede educativa para tener en cuenta las recomendaciones y observaciones encontradas en las respectivas visitas. (Dobrich R, Gesuele F)



Al terminar la inspección y vigilancia en los diferentes restaurantes escolares se procedió a la sistematización, análisis y retroalimentación de la información obtenida para iniciar las medidas de control en los establecimientos que incumplan en la normatividad y prevenir lesiones y enfermedades en los estudiantes. (Prieto M, Vesca A, 2011)

#### **FASE 5: Entrega de informe.**

Teniendo en cuenta el análisis de la información de inspección y vigilancia higiénico sanitaria a los restaurantes escolares se elaboró y entregó a la Alcaldía Municipal el diagnóstico sanitario correspondiente a cada uno de los restaurantes escolares, especificando las condiciones físicas, sanitarias, área de preparación de alimentos, equipos y utensilios, operaciones de manejo, personal manipulador, conservación y manejo de productos, salud ocupacional y recomendaciones para mejorar. Al igual se hará entrega del informe final en donde estarán incluidos los resultados encontrados en los establecimientos públicos que expenden bebidas y alimentos.

### **3. Resultados y análisis de resultados.**

#### **3.1 *Ubicación y características del municipio.***

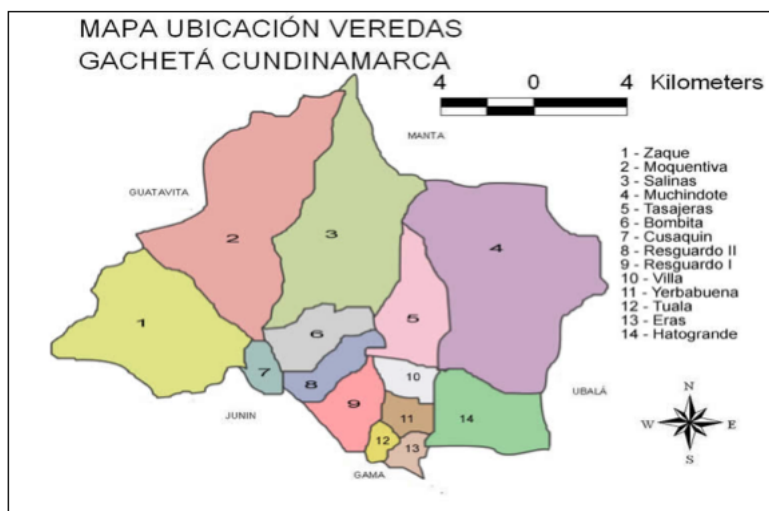
Gachetá está ubicada al oriente del departamento de Cundinamarca constituyendo la región del Guavio, junto con los municipios de Junín, Gama, Ubalá y Gachala. Tiene una extensión de 268 kilómetros cuadrados y a una distancia aproximada de 86 kilómetros del distrito Capital Santa Fe de Bogotá. (Guzmán D, 1993)

Con una población que supera los seis mil habitantes, es considerada la capital de la provincia del Guavio y su territorio se divide en 14 veredas a saber: Bombita, Eras, Hatogrande, Moquentiva, Muchindote, Resguardo primero, Resguardo Segundo, Salinas, Tasajeras, Tuala, Yerbabuena, Zaque, Villa, Casaquín y el Pueblo. En las condiciones climáticas encontramos que el municipio se encuentra en un clima medio lo cual favorece para la parte de la agricultura y la ganadería. El municipio de Gachetá es muy rico en fuentes de agua que nutren el río Guavio y consecuentemente la represa del mismo nombre. (Guzmán D, 1993)

La economía del municipio se fundamenta en la ganadería, agricultura y comercio, esta actividad se encuentra clasificada en dos tipos de mercado: el comercio local que tiene como objetivo el comercio de productos y servicios dirigidos al consumo de los habitantes, por lo general son negocios de carácter familiar, microempresas y establecimientos formales tales como droguerías, panaderías, papelerías, mini mercados y tiendas. La otra forma de comercio es la que realizan algunas personas con otros municipios, con la capital del país y con otros departamentos con el fin de vender los productos de la región y adquirir lo que no se produce en el mercado local. (Guzmán D, 1993).

En la *figura 1* se encuentra el mapa de ubicación de las veredas pertenecientes al municipio de Gachetá Cundinamarca.

**Figura 1: mapa municipio de Gachetá Cundinamarca.**



### **3.2 Número establecimientos.**

A través de la oficina de hacienda se adquirió el listado de los establecimientos registrados comercialmente en el municipio, y por medio de la cual se hizo la verificación de datos de los establecimientos públicos que expenden bebidas y alimentos; se confirmó que el 82% de los establecimientos se encuentran en funcionamiento mientras que el 18% no existen, ya que los propietarios no continuaron prestando el servicio y por tal motivo se recomienda actualizar el listado comercial que aparece en la oficina de hacienda. Al mismo tiempo se pudo corroborar que el 2% de los establecimientos en funcionamiento se trasladaron a otro lugar cambiando así la dirección registrada y que el 5% de los establecimientos cambiaron de razón social o nombre comercial y de representante legal.

### **3.3 Asistencia de representantes legales.**

Se hizo entrega a los representantes legales de 59 establecimientos públicos que expenden bebidas y alimentos la invitación a la reunión convocada por la alcaldía municipal y desarrollada por la estudiante el día 7 de mayo del 2015, a la cual asistieron el 32% de los invitados, evidenciándose una inasistencia del 68% lo cual significa que faltó la presencia de la mayoría de los representantes legales los cuales no recibieron la información completa sobre los objetivos y e importancia de las visitas de inspección sanitaria a realizarse en los establecimientos que expenden bebidas y alimentos.

### **3.4 Inspección y vigilancia higiénico –sanitaria a establecimientos públicos que expenden bebidas y alimentos.**

Se realizó la inspección y vigilancia a 60 establecimientos que expenden bebidas y alimentos, los cuales se clasificaron en 5 grupos. En la *tabla 1* se encuentra la clasificación de los establecimientos visitados.

*Tabla1: clasificación de los establecimientos públicos.*

<b>CLASE DE ESTABLECIMIENTO</b>	<b>CANTIDAD</b>
<b>Restaurantes, asaderos y comidas rápidas</b>	18
<b>Autoservicios y supermercados</b>	17
<b>Expendio de carnes y quesos</b>	13
<b>Panaderías y cafeterías</b>	11
<b>Plaza de Mercado</b>	1
<b>Total</b>	60

Los aspectos que se evaluaron en las visitas de inspección y vigilancia a los establecimientos que expenden bebidas y alimentos son: instalaciones físicas y sanitarias, condiciones de saneamiento, área de preparación de alimentos, equipos y utensilios, operaciones de manejo y preparación de los alimentos, personal manipulador, condiciones de conservación y manejo de los productos.

#### **3.4.1 Restaurantes, asaderos y comidas rápidas.**

##### **Instalaciones físicas y sanitarias.**

El 100% de los restaurantes, asaderos y comidas rápidas están ubicados en un sitio seco, no inundable, y alejados de botaderos de residuos sólidos, de igual manera las construcciones de los establecimientos están diseñadas a prueba de insectos y roedores lo cual impiden la presencia de los mismos.

El 100% de los establecimientos cuentan con servicio sanitario para el personal que labora y manipula alimentos; de igual forma se evidencia que el 94% de asaderos, restaurantes y comidas rápidas cuentan con el servicio sanitario para el uso del público los cuales se encuentran dotados de jabón y papel higiénico,

mientras que el 6% no fue observado ya que se encontraban fuera de servicio. Al realizar la segunda visita para verificar el cumplimiento no se evidencio ningún cambio.

Por otro lado se observó que el 100% de los establecimientos cuentan con sifones o rejillas de drenaje adecuadas y las aguas de lavado y servido no ocasionan molestias a la comunidad ni contaminan el entorno.

La totalidad de restaurantes, asaderos y comidas rápidas son independientes de la vivienda en un 100%, lo cual significa que las personas que manipulan los alimentos y bebidas, y consumidores son los únicos que se encuentran en los establecimientos.

El 94% de los establecimientos cuentan con paredes, techos y pisos en buen estado, construidos en material sanitario y sin presencia de suciedad, mientras que el 6% de ellos no cuentan con estas características ya que los pisos, techos y paredes están en mal estado y no cumplen las condiciones sanitarias. En la segunda visita de control y verificación del cumplimiento se observó que no se mejoraron las condiciones sanitarias de techos, paredes y pisos ya que los representantes legales no tienen las condiciones económicas para realizar el mejoramiento y por el corto plazo de tiempo que se estipulo para el cumplimiento de esta condición.

El 12% de los establecimientos presentan instalaciones eléctricas sin aislar y sin protección lo cual genera un riesgo para el personal manipulador, usuarios y consumidores, el 88% restante mantiene las instalaciones eléctricas bien aisladas para evitar accidentes dentro del establecimiento. Después de cumplir con el tiempo estipulado para mejorar se encontró en la segunda visita de control, que el porcentaje de establecimientos que incumplieron con la condición no mejoraron y por lo tanto siguen incumpliendo la normatividad.

El 100% de los establecimientos se encuentran adecuadamente y bien distribuidos por áreas de trabajo.

La *tabla 2* contiene el resumen de la información sobre las instalaciones físicas y sanitarias de los restaurantes, asaderos y comidas rápidas.

**Tabla 2: Resultados del cumplimiento de las instalaciones físicas y sanitarias.**

ASPECTOS VERIFICADOS	PRIMERA VISITA				SEGUNDA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO
1.1 El establecimiento está ubicado en sitio seco y no inundable.	100%				100%			
1.2 El establecimiento está alejado de botadero de basura, pantanos, criadero de insectos y roedores.	100%				100%			
1.3. La construcción está diseñada a prueba de roedores e insectos.	100%				100%			
1.4 Dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en el establecimiento (jabón, toallas, papel higiénico), en perfecto estado de funcionamiento y separados del área de preparación de alimentos.	94%	6%			100%			
1.5 Dispone de servicios sanitarios para el uso del público separados por sexo (salvo que por las limitaciones de espacio físico no lo permitan)	100%				100%			
1.6 Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y las aguas de lavado y servido no ocasionan molestias a la comunidad o contaminación al entorno.	100%				100%			
1.7 El establecimiento es independiente de la vivienda.	100%				100%			
1.8 Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpias y en buen estado.	94%	6%			94%	6%		
1.9 Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas.	100%				100%			
1.10 El establecimiento se encuentra adecuadamente distribuido por áreas.	100%				100%			

### Condiciones de saneamiento.

El 100% de los establecimientos utilizan y cuentan con el suministro de agua potable ya que es proporcionada y tratada por la planta de tratamiento (PTAP) de tal forma que es apta para el consumo humano, proporcionando el suministro y presión adecuada para desarrollar todas las operaciones necesarias dentro de los establecimientos.

El 83% de asaderos, restaurantes y comidas rápidas tienen tanque de almacenamiento de agua a los cuales se les realizan lavados y desinfección periódicamente, pero en el 17% de establecimientos no fueron observados los tanques de almacenamiento ya que los representantes legales desconocían la ubicación y a simple vista no se observaron. En la segunda visita realizada no

se observaron los tanques de almacenamiento y por lo tanto no hubo cambios ni mejoramiento.

En un 100% los establecimientos cuentan con recipientes para la disposición de residuos sólidos, los cuales se encuentran en buenas condiciones y bien ubicadas, de igual manera los residuos sólidos son removidos en su totalidad en el horario estipulado por la empresa encargada de aseo, evitando así la generación de olores y proliferación de plagas e insectos.

El 100% de asaderos, restaurantes y comidas rápidas manejan adecuadamente los residuos líquidos de tal forma que no representan riesgo de contaminación a los alimentos ni para las superficies en contacto con estas.

La totalidad de establecimientos utilizan sustancias adecuadas como cloro, jabón, detergente y agua potable para la limpieza y desinfección periódica de utensilios y de las áreas de trabajo dentro de los establecimientos.

El 11% de los establecimientos no cuentan con un lugar independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos generando contaminación a los alimentos, el 89% de restaurantes, asaderos y comidas rápidas mantienen el almacenamiento de productos en un sitio adecuado y alejado del área de preparación. Al realizar la segunda visita de control, no se encontró ninguna modificación ni cambio ya que fue muy poco el tiempo para adaptar el lugar donde almacenar los elementos de aseo y productos químicos, de igual manera no se contaba con los recursos económicos necesarios para realizar la adaptación.

El 94% de restaurantes, asaderos y comidas rápidas mantienen productos químicos para el control de plagas alejados del área de preparación y conservación de alimentos lo cual no pone en riesgo la inocuidad de los productos, mientras que en el 6% de los establecimientos no se observó el uso de productos químicos para el control de plagas. En la segunda visita de control no se observó la utilización de productos químicos.

En el 100% de los establecimientos no se encontraron la presencia de plagas ni de roedores, lo cual indica que los representantes legales de los establecimientos utilizan medidas de control para evitar la presencia de plagas.

En la *tabla 3* se encuentran los resultados dados en porcentajes sobre el cumplimiento de los aspectos evaluados en las condiciones de saneamiento de los restaurantes, asaderos y comidas rápidas.

**Tabla 3: Resultados del cumplimiento de las condiciones de saneamiento.**

ASPECTOS VERIFICADOS	PRIMERA VISITA				SEGUNDA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO
2.1 El agua que se utiliza es potable.	100%				100%			
2.2 El suministro de agua y su presión es suficiente para todas las operaciones.	100%				100%			
2.3 El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente y se limpia y desinfecta periódicamente.	83%			17%	83%			17%
2.4. Existen suficientes, adecuadas, bien ubicadas e identificados los recipientes para recolección de basuras y se les hace mantenimiento	100%				100%			
2.5. Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas	100%				100%			
2.6. El manejo de los residuos líquidos dentro del establecimiento no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con éstas.	100%				100%			
2.7. Se utilizan sustancias adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección	100%				100%			
2.8. El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo y se desinfectan permanentemente.	100%				100%			
2.9 Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados,	89%	11%			94%	6%		
2.10 El uso de químicos para control de plagas no pone en riesgo la inocuidad de los alimentos,	94%			6%	94%			6%
2.11 No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas.	100%				100%			

### Área de preparación de alimentos

El 6% de los establecimientos no cuentan con los pisos en buenas condiciones y no se encuentran contruidos en materiales sanitarios que sean de fácil limpieza y desinfección, mientras que el 94% de restaurantes, asaderos y comidas rápidas mantienen los pisos en buenas condiciones permitiendo así la fácil limpieza y desinfección. Después de dar las recomendaciones correspondientes se realizó nuevamente la visita de control sanitaria en donde no se observaron cambios ya que el tiempo establecido fue muy corto para realizar el cambio del material de los pisos.



El 94% de los restaurantes, asaderos y comidas rápidas mantienen las paredes limpias y en buen estado, sin presencia de suciedad ni hongos, por otro lado el 4% restante necesita cambiar de pintura en las paredes ya que están manchadas y sucias. Al visitar nuevamente los establecimientos que incumplen con esta condición se evidencia que no se realizó el cambio de pintura en paredes por qué no se cuenta con la pintura necesaria para realizar la remodelación completa.

Se observa que el 11% de los establecimientos necesitan cambiar el diseño de techos ya que presentan suciedad y no son de fácil limpieza y desinfección, el 89% restante de establecimientos cuentan con techos en buenas condiciones, libres de suciedad y hongos. Al pasar nuevamente por los establecimientos de esta categoría no se registró ningún cambio en la remodelación y mejoramiento en los techos, ya que los propietarios no cuentan con el dinero suficiente para realizar la remodelación.

En el 100% de los restaurantes, asaderos y comidas rápidas no se encontraron animales domésticos, ni personal diferente al que manipula alimentos.

El 100% de los establecimientos cuentan con una temperatura y ventilación adecuada en el área de preparación de alimentos, lo cual no afecta la calidad de los productos y ni incomoda al personal manipulador de alimentos.

En la totalidad de los restaurantes, asaderos y comidas rápidas se cuenta con adecuada iluminación natural y artificial, su intensidad es suficiente y las lámparas y bombillos se encuentran en buenas condiciones.

El 89 % de los establecimientos almacenan en un sitio alejado y protegido los productos químicos como detergentes, plaguicidas y desinfectantes los cuales se encuentran bien rotulados, mientras que el 11% restante no cuentan con un lugar específico para el almacenamiento de estos productos. Después de realizar la visita de control sanitario se evidencio que los productos químicos para la desinfección aún se encuentran en lugares no adecuados para su almacenamiento.

La *tabla 4* contiene el resumen de los resultados dados en porcentajes sobre los aspectos evaluados en el área de preparación de alimentos.

**Tabla 4. Resultados del cumplimiento de las condiciones del área de preparación de alimentos.**

ASPECTOS VERIFICADOS	PRIMERA VISITA				SEGUNDA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVAD	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVAD
3.1. Los pisos están contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario	94%	6%			94%	6%		
3.2. Las paredes son de material resistente, impermeable no absorbente, de fácil limpieza y desinfección, poseen acabados lisos y sin grietas hasta una altura adecuada.	94%	6%			94%	6%		
3.3. Los techos están diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y facilite la limpieza y el mantenimiento.	89%	11%			89%	11%		
3.4. No existe presencia de animales domésticos o de personal diferente a los manipuladores de alimentos.	100%				100%			
3.5. La temperatura ambiental y ventilación de la sala de proceso es adecuada no afecta la calidad del producto, evita la condensación y no incomoda el personal.	100%				100%			
3.6. Se cuenta con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial) las lámparas se encuentran debidamente protegidas en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos.	100%				100%			
3.7. Los productos químicos utilizados (desinfectante, detergentes, plaguicidas) se encuentran rotulados y almacenados en un sitio alejado, protegido.	89%	11%			89%	11%		

### **Equipos y utensilios.**

El 94% de los restaurantes, asaderos y comidas rápidas utilizan equipos y superficies en contacto con los alimentos contruidos en materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección, el 6 % de los establecimientos utilizan superficies en materiales no sanitarios como mesas de madera. En la segunda visita de control se observó que estas superficies no fueron retiradas ni cambiadas por un material resistente a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección.

El 100% de los asaderos, restaurantes y comidas rápidas disponen de utensilios desechables como platos, vasos y cubiertos.

En un 100% de los establecimientos de esta categoría se lavan y desinfectan licuadoras, rebanadoras, peladoras y mezcladoras entre otras, después de ser utilizadas.

En la *tabla 5* se encuentran los resultados dados en porcentajes de las condiciones de equipos y utensilios encontrados en los restaurantes, asaderos y comidas rápidas.

**Tabla 5: Resultados del cumplimiento de las condiciones de los equipos y utensilios.**

	PRIMERA VISITA				SEGUNDA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO
ASPECTOS VERIFICADOS								
4.1. Los equipos y superficies en contacto con los alimentos están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección.	94%	6%			94%	6%		
4.2. Cuando se requiere el establecimiento dispone de utensilios desechables (cubiertos, platos, vasos, etc.)	100%				100%			
4.3. Equipos como licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos y similares son lavados y desinfectados después de su uso. Los accesorios o partes en contacto con los alimentos son desarmados, lavados y desinfectados después de cada jornada.	100%				100%			

## **Operaciones de manejo y preparación de alimentos.**

En el 100% de los asaderos, restaurantes y comidas rápidas se realizan operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies a través de métodos físicos y químicos.

El 100% de los establecimientos mantienen y reciben las materias primas y alimentos sin procesar en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente para mantener la inocuidad de los productos y evitar la contaminación de los mismos.

En el 100% de los restaurantes, asaderos y comidas rápidas lavan los alimentos y materias primas crudas antes de la preparación con agua potable.

El 94% de los asaderos, restaurantes y comidas rápidas lavan y desinfectan con sustancias permitidas las hortalizas y verduras que se consumen crudas, mientras que el 6% de los establecimientos no aplican ya que no utilizan este tipo de alimentos por expendir únicamente pollo asado.

El 100% de los establecimientos de esta categoría almacenan en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y/o congelación productos perecederos como leche, carnes y sus derivados y productos de la pesca.

El 100% de los restaurantes, asaderos y comidas rápidas separan los alimentos crudos de los cocidos o preparados para evitar la contaminación cruzada.

En la totalidad de restaurantes, asaderos y comidas rápidas se utilizan utensilios adecuados y de material sanitario como cucharones, pinzas y tenedores para el servicio de alimentos y productos con el fin de evitar el contacto con las manos y prevenir la contaminación en los alimentos.

En el 100% de los establecimientos se realiza el lavado de utensilios con agua potable, jabón o detergente y cepillo, en especial en donde se pican o fraccionan alimentos, los cuales están en buenas condiciones de conservación e higiene.

El 100% de los restaurantes, asaderos y comidas rápidas cuentan con superficies para el picado de alimentos en material sanitario (plástico, nylon, polietileno o teflón)

El 100% de los establecimientos desechan los alimentos que no fueron consumidos en el transcurso de las 24 horas, son depositados en canecas las cuales son recogidas por personas que tienen criaderos de cerdos.

En el 100% de los restaurantes, asaderos y comidas rápidas el personal manipulador de alimentos no manipula dinero ya que en todos los establecimientos se encuentra una persona encargada para recibir y entregar el dinero.

El 94% de los establecimientos cuentan con vitrinas en donde se ubican alimentos y bebidas protegiéndolos del medio ambiente, mientras que en el 6% no se observaron vitrinas, ni bebidas y alimentos expuestos al medio ambiente.

En el 6% de los restaurantes, asaderos y comidas rápidas existe y se encuentra ubicado el aviso alusivo al lavado y desinfección de manos, mientras que el 94% no cuenta con el aviso que es indispensable para mantener las manos limpias y desinfectadas, por tal motivo se hizo entrega por parte de la Alcaldía Municipal el aviso alusivo al lavado de manos en los establecimientos que no contaban con el, mejorando en un 100% el cumplimiento de este aspecto.

En la *tabla 6* se observa el resumen de los resultados arrojados en porcentajes sobre las operaciones de manejo y preparación de alimentos en restaurantes, asaderos y comidas rápidas.

**Tabla 6: Resultados del cumplimiento de las operaciones de manejo y preparación de alimentos.**

ASPECTOS VERIFICADOS	PRIMERA VISITA				SEGUNDA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO
5.1. Se realizan operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies a través de métodos adecuados (químicos – físicos)	100%				100%			
5.2. Las materias primas o alimentos sin procesar se reciben en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente.	100%				100%			
5.3. Se lavan los alimentos o materias primas crudas con agua potable corriente antes de la preparación	100%				100%			
5.4. Las hortalizas y verduras que se comen crudas se lavan y desinfectan con sustancias permitidas.	94%		6%		94%		6%	
5.5. Los alimentos perecederos tales como leche, carnes y sus derivados, preparados, productos de la pesca, se almacenan en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuadas y proceden de proveedores que garanticen su calidad.	100%				100%			
5.6. Los alimentos crudos (carnico, lácteos, pescados) se almacenan separadamente de los cocidos o preparados de tal manera que se evita la contaminación cruzada.	100%				100%			
5.7. El servicio de los alimentos se realiza con utensilios adecuados y se evita el contacto con las manos tales como cucharones, pinzas, tenedores, etc.	100%				100%			

5.8. El lavado de utensilios se realiza con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo en especial en donde se pican o fraccionan alimentos, los cuales están en buenas condiciones de conservación e higiene.	100%				100%			
5.9 Las superficies para el picado son de material sanitario (plástico, nylon, polietileno o teflón)	100%				100%			
5.10 Los alimentos preparados para consumo inmediato que no se consumen dentro de las 24 horas siguientes son desechados.	100%				100%			
5.11 El personal que está directamente vinculado a la preparación y/o servido de los alimentos no manipula dinero.	100%				100%			
5.12. Los alimentos y bebidas expuestos para la venta están en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.	94%			6%	94%			6%
5.13. Existen avisos alusivos al lavado y desinfección de manos	6%	94%			100%			

### Personal manipulador.

El 39% de los manipuladores de alimentos de los restaurantes, asaderos y comidas rápidas cuentan con certificados médicos vigentes, mientras que el 61% no han sacado los respectivos exámenes y certificaciones médicas por el costo y falta de tiempo. Al realizar la segunda visita de control se observó que el 50% de los manipuladores de alimentos cuentan con sus certificaciones medicas vigentes lo cual se demuestra que hubo un mejoramiento en cuanto al cumplimiento de la norma, pero sin embargo el 50% restante no tuvieron en cuenta las recomendaciones ya que muchos de ellos carecen de tiempo para sacar los respectivos exámenes y certificados.

Inicialmente el 72% de los manipuladores de alimentos no acreditan cursos ni capacitaciones de manipulación de alimentos, el 28% restante si cuentan con el certificado de manipulación de alimentos debido a que renovaron y asistieron a la capacitación pagada por los manipuladores de alimentos. Por tal motivo se promovió por cuenta de la alcaldía municipal la capacitación dirigida a los manipuladores de alimentos que no tenían el certificado o constancia vigente, de igual manera el hospital San Francisco de Gachetá organizo una capacitación de manipulación de alimentos. Al realizar la segunda visita de control se observó que el 94% de los manipuladores asistieron a las capacitaciones por parte de la Alcaldía Municipal y el hospital San Francisco, mientras que el 6% no asistieron por falta de tiempo.

El 89% de los manipuladores de alimentos en restaurantes, asaderos y comidas rápidas portan el uniforme completo como lo indica la norma, mientras que el 11 %

restante visten incompleto el uniforme ya que les falta el gorro y delantal. Se evidenció en la segunda visita que los manipuladores de alimentos tuvieron en cuenta las recomendaciones ya que portaron completamente el uniforme mejorando en un 100%

El 94% de los manipuladores de alimentos mantienen las manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, sin embargo el 6% tienen las uñas pintadas y largas poniendo en riesgo la inocuidad de los alimentos. Después de visitar por segunda vez se evidencio que los manipuladores de alimentos ya no tenían uñas largas ni pintadas mejorando en un 100%

El 100% de los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario y evitan prácticas antihigiénicas como comer, toser, fumar y escupir.

La *tabla 7* contiene los resultados obtenidos sobre el cumplimiento a la norma por parte del personal manipulador de alimentos en los restaurantes, asaderos y comidas rápidas.

**Tabla 7: Resultados del cumplimiento por parte del personal manipulador de alimentos.**

ASPECTOS VERIFICADOS	PRIMERA VISITA				SEGUNDA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO
6.1. Tiene certificado médico y controles periódicos.	39%	61%			50%	50%		
6.2 Los manipuladores acreditan cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos	28%	72%			94%	6%		
6.3. Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniformes adecuados de color claro (gorro, blusa y delantal), limpio, y calzado cerrado.	89%	11%			100%			
6.4 Las manos se encuentran limpias sin joyas, uñas cortas y sin esmalte	94%	6%			100%			

6.5. Se lavan y desinfectan las manos hasta el codo cada vez que sea necesario.	100%				100%			
6.6. Los manipuladores alimentos evitan prácticas antihigiénicas tales como comer, fumar, toser, escupir o rascarse, etc	100%				100%			

### Condiciones de conservación y manejo de productos.

El 100% de los asaderos, restaurantes y comidas rápidas cuentan con condiciones de conservación requeridas como congelación, refrigeración y medio ambiente, al igual mantienen protegidos y separados los alimentos para evitar la contaminación cruzada en especial carnes y lácteos.

En el 100% de los establecimientos no se encontraron productos vencidos ni en mal estado lo cual indica que son aptos para el consumo humano.

En un 100% los productos se encuentran envasados y bien empacados en condiciones técnicas y sanitarias.

El proceso de expendio y venta al consumidor en restaurantes, asaderos y comidas rápidas se realiza en un 100% en forma sanitaria.

El 100% de los establecimientos almacenan los productos y alimentos ordenadamente, en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso.

En la *tabla 8* se encuentra el resumen de los resultados obtenidos sobre las condiciones de conservación y manejo de productos en los restaurantes, asaderos y comidas rápidas.



**Tabla 8: Resultados del cumplimiento de las condiciones de conservación y manejo de productos.**

	PRIMERA VISITA				SEGUNDA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO
<b>ASPECTOS VERIFICADOS</b>								
7.1. Los productos se encuentran en condiciones de conservación requeridas (congelación, refrigeración, medio ambiente) protegidos y separados para evitar la contaminación.	100%				100%			
7.2. Los productos susceptibles de contaminar (carne de res, cerdo, pollo, pescados y quesos etc) se encuentran debidamente almacenados, protegidos y separados para evitar la contaminación cruzada.	100%				100%			
7.3. Los productos se encuentran dentro de su vida útil y son aptos para el consumo humano.	100%				100%			
7.4. Los productos están envasados o empacados en condiciones técnicas y sanitarias.	100%				100%			
7.5. El proceso de expendio y venta al consumidor se realiza en forma sanitaria.	100%				100%			
7.6. El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso.	100%				100%			

### **Salud ocupacional.**

Inicialmente el 72% de los restaurantes, asaderos y comidas rápidas cuentan con el extintor cargado y ubicado en un lugar visible, el 22% de los establecimientos cuentan con el extintor fuera de servicio y en el 6% restante no se observó el extintor. Al realizar la visita de control se observó que el 94% de los establecimientos cuentan con el extintor en funcionamiento y el 6% no realizó la recarga ni ubicó el extintor lo cual indica que hubo una mejoría en cuanto al cumplimiento a la norma.

El 11% de los establecimientos no cuentan con el botiquín y algunos de ellos lo tienen sin dotación, mientras que el 89% si tienen el botiquín dotado con los respectivos implementos y ubicado en lugares visibles para el público. En la segunda visita se reportó un mejoramiento del 100% ya que los establecimientos que faltaban por adquirir y dotar el botiquín lo hicieron.

El 94% de los restaurantes, asaderos y comidas rápidas tienen la señalización correspondiente como rutas de evacuación, salidas de emergencia, prohibido fumar, prohibido el ingreso de animales y la señalización por áreas de trabajo, por otro lado el 6% restante no cumplen ya que no cuentan con la señalización correspondiente. Después del tiempo estipulado para tener en cuenta las recomendaciones se realizó la segunda visita de control y se observó que los establecimientos que incumplieron ubicaron la señalización correspondiente presentando un mejoramiento y cumplimiento del 100% por cuenta de los establecimientos.

En la *tabla 9* se encuentran los resultados dados en porcentajes sobre los aspectos verificados de salud ocupacional en restaurantes, asaderos y comidas rápidas.

**Tabla 9: Resultados del cumplimiento de la parte de salud ocupacional**

ASPECTOS VERIFICADOS	PRIMERA VISITA				SEGUNDA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO
8.1. Se evidencian equipos e implementos de seguridad en funcionamiento y ubicados de acuerdo a normas de seguridad industrial (extintores, campanas extractoras, barandas, estibas de seguridad y arnés para trabajo en altura).	72%	22%		6%	94%	6%		
8.2. El establecimiento dispone de botiquín bien dotado y ubicado en un lugar visible.	89%	11%			100%			
8.3. Cuenta con la señalización ubicadas en lugares visibles.	94%	6%			100%			

### **3.4.2. Autoservicios y supermercados.**

#### **Instalaciones físicas y sanitarias.**

El 100% de los autoservicios y supermercados están ubicados en un sitio seco, no inundable, y alejados de botaderos de residuos sólidos, de igual manera las construcciones de los establecimientos están diseñadas a prueba de insectos y roedores lo cual impiden la presencia de los mismos.

El 100% de los establecimientos cuentan con servicio sanitario para el personal que labora y manipula alimentos; de igual forma se evidencia que el 94% de autoservicios y supermercados cuentan con el servicio sanitario para el uso del público los cuales se encuentran dotados de jabón y papel higiénico, mientras que el 6% no fue observado ya que se encontraban ubicados en el interior de la vivienda. Al realizar la segunda visita para verificar el cumplimiento no se evidencio ningún cambio.

Por otro lado se observó que el 100% de los establecimientos cuentan con sifones o rejillas de drenaje adecuadas y las aguas de lavado y servido no ocasionan molestias a la comunidad ni contaminan el entorno.

El 100% de autoservicios y supermercados son independientes de la vivienda, lo cual significa que las personas que manipulan los alimentos y bebidas, y consumidores son los únicos que se encuentran en los establecimientos.

El 94% de los establecimientos cuentan con paredes, techos y pisos en buen estado, construidos en material sanitario y sin presencia de suciedad, mientras que el 6% de ellos no cuentan con estas características ya que los pisos, techos y paredes están en mal estado y no cumplen las condiciones sanitarias. En la segunda visita de control y verificación del cumplimiento se observó que no se mejoraron las condiciones sanitarias de techos, paredes y pisos ya que los representantes legales no tienen las condiciones económicas para realizar el mejoramiento.

El 12% de los establecimientos presentan instalaciones eléctricas sin aislar y sin protección lo cual genera un riesgo para el personal manipulador, usuarios y consumidores, el 88% restante mantiene las instalaciones eléctricas y bien aisladas para evitar accidentes dentro del establecimiento. Después de cumplir con el tiempo estipulado para mejorar se encontró en la segunda visita de control, que el porcentaje de establecimientos que incumplieron con la condición no mejoraron y por lo tanto siguen incumpliendo la normatividad.

El 100% de los establecimientos se encuentran adecuadamente y bien distribuidos por áreas de trabajo.

En la *tabla 10* se encuentra el resumen de los resultados sobre las instalaciones físicas y sanitarias de los autoservicios y supermercados.

**Tabla 10: Resultados del cumplimiento de las instalaciones físicas y sanitarias**

ASPECTOS VERIFICADOS	PRIMERA VISITA				SEGUNDA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO
1.1 El establecimiento está ubicado en sitio seco y no inundable.	100%				100%			
1.2 El establecimiento está alejado de botadero de basura, pantanos, criadero de insectos y roedores.	100%				100%			
1.3. La construcción está diseñada a prueba de roedores e insectos.	100%				100%			
1.4 Dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en el establecimiento (jabón, toallas, papel higiénico), en perfecto estado de funcionamiento y separados del área de preparación de alimentos.	100%				100%			
1.5 Dispone de servicios sanitarios para el uso del público separados por sexo (salvo que por las limitaciones de espacio físico no lo permitan)	94%			6%	94%			6%
1.6 Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y las aguas de lavado y servido no ocasionan molestias a la comunidad o contaminación al entorno.	100%				100%			
1.7 El establecimiento es independiente de la vivienda.	100%				100%			
1.8 Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpias y en buen estado.	94%	6%			94%	6%		
1.9 Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas.	88%	12%			88%	12%		
1.10 El establecimiento se encuentra adecuadamente distribuido por áreas.	100%				100%			

### Condiciones de saneamiento

El 100% de los establecimientos utilizan y cuentan con el suministro de agua potable ya que es proporcionada y tratada por la planta de tratamiento (PTAP) de tal forma que es apta para el consumo humano, proporcionando el suministro y

presión adecuada para desarrollar todas las operaciones necesarias dentro de los establecimientos.

El 47% de autoservicios y supermercados tienen tanque de almacenamiento de agua a los cuales se les realizan lavados y desinfección periódicamente, pero en el 53% de establecimientos no fueron observados los tanques de almacenamiento ya que los propietarios y empleados desconocían la ubicación y a simple vista no se observaron. En la segunda visita realizada no se observaron los tanques de almacenamiento y por lo tanto no hubo cambios ni mejoramiento.

En un 100% los establecimientos cuentan con recipientes para la disposición de residuos sólidos, los cuales se encuentran en buenas condiciones y bien ubicadas, al igual los residuos sólidos son removidos en su totalidad en el horario estipulado por la empresa encargada de aseo, evitando así la generación de olores y proliferación de plagas e insectos.

El 100% de autoservicios y supermercados manejan adecuadamente los residuos líquidos de tal forma que no representan riesgo de contaminación a los alimentos ni a las superficies en contacto con estas.

El 100% de establecimientos utilizan sustancias adecuadas como cloro, jabón, detergente y agua potable para la limpieza y desinfección periódica de utensilios y de las áreas de trabajo dentro de los establecimientos.

El 100% de los autoservicios y supermercados cuentan con un lugar independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos, alejados del área de preparación de alimentos

El 100% de autoservicios y supermercados utilizan productos químicos para el control de plagas los cuales están alejados del área de preparación y conservación de alimentos lo cual no pone en riesgo la inocuidad de los productos.

En el 100% de los establecimientos no se encontraron la presencia de plagas ni de roedores, lo cual indica que los propietarios de los establecimientos utilizan medidas de control para evitar la presencia de plagas.

En la *tabla 11* se encuentra el resumen de los resultados del cumplimiento de las condiciones de saneamiento en autoservicios y supermercados.

**Tabla 11: Resultados del cumplimiento de las condiciones de saneamiento.**

ASPECTOS VERIFICADOS	PRIMERA VISITA				SEGUNDA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO
2.1 El agua que se utiliza es potable.	100%				100%			
2.2 El suministro de agua y su presión es suficiente para todas las operaciones.	100%				100%			
2.3 El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente y se limpia y desinfecta periódicamente.	47%			53%	47%			53%
2.4 Existen suficientes, adecuadas, bien ubicadas e identificados los recipientes para recolección de basuras y se les hace mantenimiento	100%				100%			
2.5. Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas	100%				100%			
2.6. El manejo de los residuos líquidos dentro del establecimiento no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con éstas.	100%				100%			
2.7. Se utilizan sustancias adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección	100%				100%			
2.8. El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo y se desinfectan permanentemente.	100%				100%			
2.9 Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados,	100%				100%			
2.10 El uso de químicos para control de plagas no pone en riesgo la inocuidad de los alimentos,	100%				100%			
2.11 No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas.	100%				100%			

### Condiciones del área de preparación de alimentos

El 100% de autoservicios y supermercados tienen los pisos en materiales sanitarios, al igual mantienen los pisos en buenas condiciones permitiendo así la fácil limpieza y desinfección de los mismos.

El 94% de los establecimientos mantienen las paredes limpias y en buen estado, sin presencia de suciedad ni hongos, por otro lado el 4% restante necesita cambiar de pintura en las paredes ya que están manchadas y sucias, en especial los que expendan frutas y verduras. Al visitar nuevamente los establecimientos que incumplen con esta condición se evidencia que no se realizó el cambio de pintura en paredes por qué no se cuenta con la pintura necesaria para realizar la remodelación completa, y el tiempo no fue el suficiente para realizar el cambio.

Los techos de los supermercados y autoservicios se encuentran en un 100% limpios, libre de hongos, suciedad y se encuentran en buenas condiciones sanitarias.

En el 100% de los autoservicios y supermercados no se encontraron animales domésticos cerca a los alimentos y productos exhibidos.

El 100% de los establecimientos cuentan con una temperatura y ventilación adecuada en el área de preparación y expendio de los alimentos, lo cual no afecta la calidad de los productos y no incomoda al personal manipulador.

En la totalidad de los autoservicios y supermercados se cuenta con adecuada iluminación natural y artificial, su intensidad es suficiente y las lámparas y bombillos se encuentran en buenas condiciones.

El 100% de los establecimientos almacenan en un sitio alejado y protegido los productos químicos como detergentes, plaguicidas y desinfectantes los cuales se encuentran bien rotulados e identificados.

La *tabla 12* contiene el resumen de los resultados dados en porcentajes sobre las condiciones del área de preparación de alimentos en autoservicios y supermercados.

**Tabla 12: Resultados del cumplimiento de las condiciones del área de preparación de alimentos.**

ASPECTOS VERIFICADOS	PRIMERA VISITA				SEGUNDA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVA	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVA
3.1. Los pisos están contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario	100%				100%			

3.2. Las paredes son de material resistente, impermeable no absorbente, de fácil limpieza y desinfección, poseen acabados lisos y sin grietas hasta una altura adecuada.	94%	6%			94%	6%		
3.3. Los techos están diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y facilite la limpieza y el mantenimiento.	100%				100%			
3.4. No existe presencia de animales domésticos o de personal diferente a los manipuladores de alimentos.	100%				100%			
3.5. La temperatura ambiental y ventilación de la sala de proceso es adecuada no afecta la calidad del producto, evita la condensación y no incomoda el personal.	100%				100%			
3.6. Se cuenta con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial) las lámparas se encuentran debidamente protegidas en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos.	100%				100%			
3.7. Los productos químicos utilizados (desinfectante, detergentes, plaguicidas) se encuentran rotulados y almacenados en un sitio alejado, protegido.	100%				100%			

## Equipos y utensilios

El 100% de los autoservicios y supermercados utilizan equipos y superficies en contacto con los alimentos construidos en materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección.

El 71% de los establecimientos disponen de utensilios desechables como platos, vasos y cubiertos, mientras que el 29% restante no les aplica ya que lo único que utilizan son las bolsas para empacar los productos y alimentos adquiridos por los consumidores.

En un 18% de los establecimientos de esta categoría se lavan y desinfectan licuadoras, rebanadoras, peladoras y mezcladoras entre otras, después de ser utilizadas, y el 82% no aplica ya que no se utilizan estos tipos de utensilios y equipos como es el caso de autoservicios.

En la *tabla 13* se encuentran registrados los resultados sobre los equipos y utensilios utilizados en los autoservicios y supermercados.



**Tabla 13: Resultados del cumplimiento de las condiciones de los equipos y utensilios.**

ASPECTOS VERIFICADOS	PRIMERA VISITA				SEGUNDA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO
4.1 Los equipos y superficies en contacto con los alimentos están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección.	100%				100%			
4.2 Cuando se requiere el establecimiento dispone de utensilios desechables (cubiertos, platos, vasos, etc.)	71%		29%		71%		29%	
4.3. Equipos como licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos y similares son lavados y desinfectados después de su uso. Los accesorios o partes en contacto con los alimentos son lavados y desinfectados después de cada jornada.	18%		82%		18%		82%	

### **Operaciones de manejo y preparación de alimentos**

En el 100% de los autoservicios y supermercados se realizan operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies a través de métodos físicos y químicos.

El 100% de los establecimientos mantienen y reciben las materias primas y alimentos sin procesar en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente para mantener la inocuidad de los productos y evitar la contaminación de los mismos.

En el 100% de los supermercados y autoservicios no aplica este tipo de aspecto ya que no preparan alimentos dentro del establecimiento y por lo tanto solo se expenden productos crudos. De igual forma no se preparan hortalizas ni verduras en el caso de autoservicios, y en los supermercados simplemente se expenden para ser preparados en las casas y hogares.

El 71% de los supermercados y autoservicios almacenan separadamente y bajo condiciones de refrigeración productos como, leche, quesos, carnes y sus derivados, en el 24% no aplica ya que no expenden este tipo de productos y alimentos y el 6% restante no se observaron esta clase de alimentos. En la segunda visita de control no se evidenció ningún cambio.

El 12% de los establecimientos separan los alimentos crudos de los cocidos que son preparados en las viviendas, para evitar la contaminación cruzada, mientras que en el 88% restante no aplica ya que no se manejan ni distribuyen alimentos preparados al realizar la visita de control no se observó ningún cambio.

El 41% de los supermercados y autoservicios utilizan utensilios adecuados y de material sanitario como pincas para la manipulación de alimentos y productos con el fin de evitar el contacto con las manos y prevenir la contaminación en los alimentos, en el 59% de los establecimientos no aplica ya que no sirven alimentos y cuando cogen los productos lo hacen utilizando los guantes para evitar el contacto directo con las manos.

En el 41% de los establecimientos se realiza el lavado de utensilios con agua potable, jabón o detergente y cepillo, en especial en donde se pican o fraccionan alimentos, en el caso donde se pican verduras y se venden quesos, los cuales están en buenas condiciones de conservación e higiene, el 59% restante no aplican ya que no pican ni fraccionan alimentos.

El 35% de los autoservicios y supermercados cuentan con superficies para el picado de alimentos en material sanitario (plástico, nylon, polietileno o teflón) en especial para el picado de verduras, el 65% de establecimientos no aplica porque no pican alimentos ni productos.

El 12% de los establecimientos desechan los alimentos que no fueron consumidos en el transcurso de las 24 horas, mientras que el 88% restante no aplican ya que no comercializan productos o alimentos preparados o cocidos.

En el 12% de los autoservicios y supermercados el personal que está vinculado a la preparación de alimentos no manipula dinero, el 88% de los establecimientos restantes no aplica para este aspecto ya que en ellos no se preparan alimentos y las personas encargadas reciben y entregan únicamente el dinero.

El 100% de los autoservicios y supermercados cuentan con vitrinas para proteger del medio ambiente los productos y alimentos expuestos para la venta.

En el 65% de los establecimientos se encuentra ubicado el aviso alusivo al lavado y desinfección de manos, mientras que el 29% no cuenta con el aviso que es indispensable para mantener las manos limpias y desinfectadas y en un 6% no se observó, por tal motivo se hizo entrega por parte de la Alcaldía Municipal el aviso alusivo al lavado de manos a los establecimientos que no contaban con el, mejorando en un 100% el cumplimiento de este aspecto.

En la *tabla14* se encuentra el resumen de los resultados sobre las operaciones de manejo y preparación de alimentos en autoservicios y supermercados.

**Tabla 14: Resultados del cumplimiento de las operaciones de manejo y preparación de alimentos.**

ASPECTOS VERIFICADOS	PRIMERA VISITA				SEGUNDA VISITA			
	CUMPL E	NO CUMPL	NO APLICA	NO OBSER	CUMPL E	NO CUMPL	NO APLICA	NO OBSER
5.1. Se realizan operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies a través de métodos adecuados (químicos – físicos)	100%				100%			
5.2. Las materias primas o alimentos sin procesar se reciben en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente.	100%				100%			
5.3. Se lavan los alimentos o materias primas crudas con agua potable corriente antes de la preparación			100%				100%	
5.4. Las hortalizas y verduras que se comen crudas se lavan y desinfectan con sustancias permitidas.			100%				100%	
5.5. Los alimentos perecederos tales como leche, carnes y sus derivados, preparados, productos de la pesca, se almacenan en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuadas y proceden de proveedores que garanticen su calidad.	71%		24%	6%	71%		24%	6%
5.6. Los alimentos crudos (carnico, lácteos, pescados) se almacenan separadamente de los cocidos o preparados de tal manera que se evita la contaminación cruzada.	12%		88%		12%		88%	
5.7. El servido de los alimentos se realiza con utensilios adecuados y se evita el contacto con las manos tales como cucharones, pinzas, tenedores, etc.	41%		59%		41%		59%	
5.8. El lavado de utensilios se realiza con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo en especial en donde se pican o fraccionan alimentos, los cuales están en buenas condiciones de conservación e higiene.	41%		59%		41%		59%	
5.9. Las superficies para el picado son de material sanitario (plástico, nylon, polietileno o teflón)	35%		65%		35%		65%	
5.10. Los alimentos preparados para consumo inmediato que no se consumen dentro de las 24 horas siguientes son desechados.	12%		88%		12%		88%	
5.11. El personal que está directamente vinculado a la preparación y/o servido de los alimentos no manipula dinero.	12%		88%		12%		88%	
5.12. Los alimentos y bebidas expuestos para la venta están en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.	100%				100%			
5.13. Existen avisos alusivos al lavado y desinfección de manos	65%	29%		6%	100%			

## Personal manipulador

El 35% de los manipuladores de alimentos y productos de los supermercados y autoservicios cuentan con certificados médicos vigentes, mientras que el 65% no han sacado los respectivos exámenes y certificaciones médicos por la falta de tiempo. Al realizar la segunda visita de control se observó que el 41% de los manipuladores de alimentos cuentan con sus certificaciones médicos vigentes lo cual se demuestra que hubo un mejoramiento en cuanto al cumplimiento de la norma, pero sin embargo el 59% restante no tuvieron en cuenta las recomendaciones ya que muchos de ellos carecen de tiempo para sacar los respectivos exámenes y certificados.

Inicialmente el 41% de los manipuladores de alimentos no acreditan cursos ni capacitaciones de manipulación de alimentos, el 59% restante si cuentan con el certificado de manipulación de alimentos debido a que renovaron y asistieron a la capacitación pagada por los mismos manipuladores de alimentos. Por tal motivo se organizó por cuenta de la alcaldía municipal la capacitación dirigida a los manipuladores de alimentos que no tenían el certificados vigentes, de igual manera el hospital San Francisco de Gachetá organizo una capacitación de manipulación de alimentos. Al realizar la segunda visita de control se observó que el 94% de los manipuladores asistieron a las capacitaciones por parte de la Alcaldía municipal y el hospital San Francisco, mientras que el 6% no asistieron por falta de tiempo.

El 88% de los manipuladores de alimentos en autoservicios y supermercados portan el uniforme completo como lo indica la norma, mientras que el 6 % visten incompleto el uniforme ya que les falta el gorro y delantal y en el 6% no se observó el porte completo del uniforme. Se evidenció en la segunda visita que algunos de los manipuladores de alimentos tuvieron en cuenta las recomendaciones y por lo tanto se evidencio que el 94% visten completo el uniforme y el 6% no cumplieron con lo estipulado en la norma.

El 100% de los manipuladores de alimentos mantienen las manos limpias, uñas cortas y sin esmalte protegiendo la inocuidad de los alimentos.

El 100% de los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario y evitan prácticas antihigiénicas como comer, toser, fumar y escupir.

En la *tabla 15* se muestran los resultados dados en porcentajes del cumplimiento de la norma por parte del personal manipulador de alimentos en los autoservicios y supermercados.

**Tabla 15: Resultados del cumplimiento por parte del personal manipulador de alimentos**

ASPECTOS VERIFICADOS	PRIMERA VISITA				SEGUNDA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO
6.1. Tiene certificado médico y controles periódicos.	35%	65%			41%	59%		
6.2 Los manipuladores acreditan cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos	41%	59%			94%	6%		
6.3. Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniformes adecuados de color claro (gorro, blusa y delantal), limpio, y calzado cerrado.	88%	6%		6%	94%	6%		
6.4 Las manos se encuentran limpias sin joyas, uñas cortas y sin esmalte	100%				100%			
6.5. Se lavan y desinfectan las manos hasta el codo cada vez que sea necesario.	100%				100%			
6.6. Los manipuladores alimentos evitan prácticas antihigiénicas tales como comer, fumar, toser, escupir o rascarse, etc	100%				100%			

### **Condiciones de conservación y manejo de los productos**

El 100% de los supermercados y autoservicios cuentan con las condiciones de conservación requeridas como congelación, refrigeración y medio ambiente, al igual mantienen protegidos y separados los alimentos para evitar la contaminación cruzada en especial carnes y lácteos.

El 88% de los establecimientos mantienen los alimentos susceptibles a contaminar como carnes, lácteos y productos de la pesca debidamente almacenados, protegidos y separados para evitar la contaminación cruzada, mientras el 12% restante no aplica ya que no manipulan ni expenden este tipo de alimentos y productos.

En el 100% de los establecimientos no se encontraron productos vencidos ni en mal estado lo cual indica que son aptos para el consumo humano.

En un 100% los productos se encuentran envasados y bien empacados en condiciones técnicas y sanitarias.

El proceso de expendio y venta al consumidor en los autoservicios y supermercados se realiza en un 100% en forma sanitaria.

El 100% de los autoservicios y supermercados almacenan los productos y alimentos ordenadamente, en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso.

La *tabla 16* contiene el resumen de los resultados en porcentaje de las condiciones de conservación y manejo de productos en autoservicios y supermercados.

**Tabla 16: Resultados del cumplimiento de las condiciones de conservación y manejo de productos.**

ASPECTOS VERIFICADOS	PRIMERA VISITA				SEGUNDA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO
7.1. Los productos se encuentran en condiciones de conservación requeridas (congelación, refrigeración, medio ambiente) protegidos y separados para evitar la contaminación.	100%				100%			
7.2. Los productos susceptibles de contaminar (carne de res, cerdo, pollo, pescados y quesos etc) se encuentran debidamente almacenados, protegidos y separados para evitar la contaminación cruzada.	88%			12%	88%			12%
7.3. Los productos se encuentran dentro de su vida útil y son aptos para el consumo humano.	88%	12%			100%			
7.4. Los productos están envasados o empacados en condiciones técnicas y sanitarias.	100%				100%			
7.5. El proceso de expendio y venta al consumidor se realiza en forma sanitaria.	100%				100%			
7.6. El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso.	100%				100%			

### Salud ocupacional.

Inicialmente el 53% de los autoservicios y supermercados cuentan con el extintor cargado y ubicado en un lugar visible, el 47% de los establecimientos restantes cuentan con el extintor fuera de servicio. Al realizar la visita de control se observó que el 59% de los establecimientos cuentan con el extintor en funcionamiento y el 41% no realizó la recarga ni ubicó el extintor lo cual indica que hubo un leve cumplimiento por parte de los propietarios ya que no encontraron quien ni en donde les recargaran los extintores.

El 41% de los establecimientos no cuentan con el botiquín y algunos de ellos lo tienen sin dotación, mientras que el 59% si tienen el botiquín dotado con los respectivos implementos y ubicado en lugares visibles para el público. En la segunda visita no se reportó ningún cambio ya que no tuvieron en cuenta las recomendaciones dadas para el mejoramiento y cumplimiento de la normatividad.

El 65% de los autoservicios y supermercados tienen la señalización correspondiente como rutas de evacuación, salidas de emergencia, prohibido fumar, prohibido el ingreso de animales y la señalización por áreas de trabajo, por otro lado el 35% restante no cumplen ya que no cuentan con la señalización correspondiente. Después del tiempo estipulado para tener en cuenta las recomendaciones se realizó la segunda visita de control y se observó que los establecimientos que incumplieron ubicaron la señalización correspondiente presentando un mejoramiento del 70% y un cumplimiento del 30% por parte de supermercados y autoservicios.

La *tabla 17* contiene los resultados dados en porcentajes sobre el cumplimiento de la parte de salud ocupacional en los autoservicios y supermercados.

**Tabla 17: Resultados del cumplimiento de la parte de salud ocupacional.**

ASPECTOS VERIFICADOS	PRIMERA VISITA				SEGUNDA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO
8.1. Se evidencian equipos e implementos de seguridad en funcionamiento y ubicados de acuerdo a normas de seguridad industrial (extintores, campanas extractoras, barandas, estibas de seguridad y arnés para trabajo en altura).	53%	47%			59%	41%		
8.2. El establecimiento dispone de botiquín bien dotado y ubicado en un lugar visible.	59%	41%			59%	41%		
8.3. Cuenta con la señalización ubicadas en lugares visibles.	65%	35%			70%	30%		

### **3.4.3. Establecimientos de expendio de carnes**

#### **Instalaciones físicas y sanitarias**

El 100% de los establecimientos de expendio de carnes están ubicados en un sitio seco, no inundable, y alejados de botaderos de residuos solios.

El 77% de las construcciones de los establecimientos que expenden carnes se encuentran diseñadas para evitar el ingreso de plagas y roedores, mientras que el 23% de los establecimientos no cumplen con estas condiciones ya que no cuentan con vidrios en puertas ni ventanas lo cual permite el ingreso de roedores y gatos. Al realizar la segunda visita de control no se evidencio ningún cambio ya que las puertas y ventanas de los establecimientos se encuentran sin vidrios.

El 92% de los establecimientos que expenden carnes cuentan con servicio sanitario para el personal que labora y manipula alimento y para el uso del público los cuales se encuentran dotados de jabón y papel higiénico, y el 8% de los establecimientos restantes no cuentan con este servicio ya que no cuentan con el espacio suficiente para instalarlo.

Se observó que el 100% de los establecimientos que expenden carnes cuentan con sifones o rejillas de drenaje adecuadas, sin embargo algunos de los establecimientos prefieren evacuar las aguas de lavado a la vía pública para agilizar el proceso de limpieza del establecimiento, generando en ocasiones malos olores y la presencia de moscas.

El 77%, de los establecimientos se encuentran independientes de la vivienda lo cual significa que las personas que manipulan los productos cárnicos y consumidores son los únicos que se encuentran en los establecimientos, el 23% de los establecimientos restantes no aplica para este aspecto ya que se encuentran ubicados en la plaza de mercado municipal.

El 77% de los establecimientos que expenden carnes y cuentan con paredes, techos y pisos en buen estado, construidos en material sanitario y sin presencia de suciedad, mientras que el 23% de ellos no cuentan con estas características ya que los pisos, techos y paredes están en mal estado y no cumplen las condiciones higiénicas y sanitarias exigidas. En la segunda visita de control y verificación del cumplimiento se observó que no se mejoraron las condiciones sanitarias de techos, paredes y pisos ya que los propietarios no tienen las condiciones económicas para realizar el mejoramiento y los establecimientos pertenecen a la plaza de mercado



municipal la cual es la encargada de realizar los mejoramientos y cambios respectivos.

El 100% de los establecimientos mantienen las instalaciones eléctricas protegidas y bien aisladas para evitar accidentes dentro del establecimiento.

El 100% de los establecimientos se encuentran adecuadamente y bien distribuidos por áreas de trabajo.

En la *tabla 18* se muestra el resumen de los resultados dados en porcentajes sobre las instalaciones físicas y sanitarias de los establecimientos que expenden carnes.

**Tabla18: Resultados del cumplimiento de las instalaciones físicas y sanitarias.**

ASPECTOS VERIFICADOS	PRIMERA VISITA				SEGUNDA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO
1.1 El establecimiento está ubicado en sitio seco y no inundable.	100%				100%			
1.2 El establecimiento está alejado de botadero de basura, pantanos, criadero de insectos y roedores.	100%				100%			
1.3. La construcción está diseñada a prueba de roedores e insectos.	77%	23%			77%	23%		
1.4 Dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en el establecimiento (jabón, toallas, papel higiénico), en perfecto estado de funcionamiento y separados del área de preparación de alimentos.	92%	8%			92%	8%		
1.5 Dispone de servicios sanitarios para el uso del público separados por sexo (salvo que por las limitaciones de espacio físico no lo permitan)	92%	8%			92%	8%		
1.6 Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y las aguas de lavado y servido no ocasionan molestias a la comunidad o contaminación al entorno.	100%				100%			
1.7 El establecimiento es independiente de la vivienda.	77%		23%		77%		23%	
1.8 Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpias y en buen estado.	77%	23%			77%	23%		
1.9 Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas.	100%				100%			
1.10 El establecimiento se encuentra adecuadamente distribuido por áreas.	100%				100%			

## **Condiciones de saneamiento**

El 100% de los establecimientos utilizan y cuentan con el suministro de agua potable ya que es proporcionada y tratada por la planta de tratamiento (PTAP) de tal forma que es apta para el consumo humano, proporcionando el suministro y presión adecuada para desarrollar todas las operaciones necesarias dentro de los establecimientos.

El 31% de los establecimientos que expenden carnes tienen tanque de almacenamiento de agua a los cuales se les realizan lavados y desinfección periódicamente, pero en el 69% de establecimientos no fueron observados los tanques de almacenamiento ya que los representantes legales desconocían la ubicación y a simple vista no se observaron. En la segunda visita realizada no se observaron los tanques de almacenamiento y por lo tanto no hubo cambios ni mejoramiento.

En un 100% los establecimientos de expendio de carnes cuentan con recipientes para la disposición de residuos sólidos, los cuales se encuentran en buenas condiciones y bien ubicadas, de igual manera los residuos sólidos son removidos en su totalidad en el horario estipulado por la empresa encargada de aseo, evitando así la generación de olores y proliferación de plagas e insectos.

El 100% de establecimientos que expenden carnes manejan adecuadamente los residuos líquidos de tal forma que no representan riesgo de contaminación a los alimentos ni para las superficies en contacto con estas.

La totalidad de establecimientos utilizan sustancias adecuadas como cloro, jabón, detergente y agua potable para la limpieza y desinfección periódica de utensilios y de las áreas de trabajo dentro de los establecimientos.

El 11% de los establecimientos que expenden carnes no cuentan con un lugar independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos generando contaminación a los alimentos, el 89% restantes mantienen el almacenamiento de productos en un sitio adecuado y alejado del área de preparación. Al realizar la segunda visita de control, no se encontró ninguna modificación ni cambio ya que fue muy poco el tiempo para adaptar el lugar donde almacenar los elementos de aseo y productos químicos.

El 100% de establecimientos que expenden carnes mantienen los productos químicos para el control de plagas alejados del área de manipulación y conservación de los productos cárnicos y quesos lo cual no pone en riesgo la inocuidad de los productos.

En el 85% de los establecimientos no se encontraron la presencia de plagas ni de roedores, pero en el 15% se evidencio la presencia de gatos ya que los establecimientos no cuentan con la infraestructura adecuada para evitar el ingreso de roedores y animales.

La *tabla 19* contiene el resumen de los resultados dados en porcentajes sobre las condiciones de saneamiento en los establecimientos que expenden carnes.

**Tabla 19: resultados del cumplimiento de las condiciones de saneamiento**

ASPECTOS VERIFICADOS	PRIMERA VISITA				SEGUNDA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO
2.1 El agua que se utiliza es potable.	100%				100%			
2.2 El suministro de agua y su presión es suficiente para todas las operaciones.	100%				100%			
2.3 El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente y se limpia y desinfecta periódicamente.	31%			69%	31%			69%
2.4 Existen suficientes, adecuadas, bien ubicadas e identificados los recipientes para recolección de basuras y se les hace mantenimiento	100%				100%			
2.5 Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas	100%				100%			
2.6 El manejo de los residuos líquidos dentro del establecimiento no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con éstas.	100%				100%			
2.7 Se utilizan sustancias adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección	100%				100%			
2.8 El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo y se desinfectan permanentemente.	100%				100%			
2.9 Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados,	89%	11%			89%	11%		
2.10 El uso de químicos para control de plagas no pone en riesgo la inocuidad de los alimentos,	100%				100%			
2.11 No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas.	85%	15%			85%	15%		

## **Condiciones del área de preparación de alimentos.**

El 6% de los establecimientos que expenden carnes no cuentan con los pisos en buenas condiciones y no se encuentran contruidos en materiales sanitarios que sean de fácil limpieza y desinfección, mientras que el 94% mantienen los pisos en buenas condiciones permitiendo así la fácil limpieza y desinfección. Después de dar las recomendaciones correspondientes se realizó nuevamente la visita de control sanitaria en donde no se observaron cambios ni mejoramiento ya que el tiempo establecido fue muy corto para realizar el cambio del material de los pisos.

El 69% de los establecimientos que expenden carnes mantienen las paredes limpias y en buen estado, sin presencia de hongos, por otro lado el 31% restante de establecimientos necesita cambiar el material de las paredes ya que están contruidas en materiales que no son de fácil limpieza y por lo tanto presentan suciedad. Al visitar nuevamente los establecimientos que incumplen con esta condición se evidencia que no se realizó el cambio de material en las paredes por qué no se cuenta con las condiciones económicas necesarias.

Se observa que el 31% de los establecimientos necesitan cambiar el material de techos ya que se encuentran sucias y con humedad impidiendo la limpieza y desinfección, el 69% restante de establecimientos si cuentan con techos en buenas condiciones, libres de suciedad y hongos. Al pasar nuevamente por los establecimientos de esta categoría no se registró ningún cambio en la remodelación y mejoramiento en los techos, ya que los propietarios no cuentan con el dinero suficiente para realizar la remodelación.

En el 92% de los establecimientos que expenden carnes no se encontraron animales domésticos, pero en un 8% de los establecimientos se observó la presencia de animales como perros debido a que los empleados y propietarios les dan huesos y por tal motivo permanecen cerca a los establecimientos.

El 100% de los establecimientos cuentan con una temperatura y ventilación adecuada en el área de preparación de alimentos, lo cual no afecta la calidad de los productos y ni incomoda al personal manipulador de alimentos.

En la totalidad de los establecimientos que expenden carnes se cuenta con adecuada iluminación natural y artificial, su intensidad es suficiente y las lámparas y bombillos se encuentran en buenas condiciones.

El 100 % de los establecimientos que expenden carnes almacenan en un sitio alejado y protegido los productos químicos como detergentes, plaguicidas y desinfectantes los cuales se encuentran bien rotulados.

En la *tabla 20* se registran los resultados dados en porcentajes sobre las condiciones del área de preparación y manipulación de alimentos en los establecimientos que expenden carnes.

**Tabla 20: Resultados del cumplimiento de las condiciones del área de preparación de alimento.**

ASPECTOS VERIFICADOS	PRIMERA VISITA				SEGUNDA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO
3.1. Los pisos están contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario	94%	6%			94%	6%		
3.2. Las paredes son de material resistente, impermeable no absorbente, de fácil limpieza y desinfección, poseen acabados lisos y sin grietas hasta una altura adecuada.	69%	31%			69%	31%		
3.3. Los techos están diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y facilite la limpieza y el mantenimiento.	69%	31%			69%	31%		
3.4. No existe presencia de animales domésticos o de personal diferente a los manipuladores de alimentos.	92%	8%			92%	8%		
3.5. La temperatura ambiental y ventilación de la sala de proceso es adecuada no afecta la calidad del producto, evita la condensación y no incomoda el personal.	100%				100%			
3.6. Se cuenta con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial) las lámparas se encuentran debidamente protegidas en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos.	100%				100%			
3.7. Los productos químicos utilizados (desinfectante, detergentes, plaguicidas) se encuentran rotulados y almacenados en un sitio alejado, protegido.	100%				100%			

### **Equipos y utensilios.**

El 38% de los establecimientos que expenden carnes utilizan equipos y superficies en contacto con los alimentos contruidos en materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección, mientras que el 63% cuentan con superficies no sanitarias ya que utilizan troncos de madera para cortar la carne. En la segunda visita de control realizada se observó un pequeño cambio ya que el 46% de los establecimientos cuentan con superficies en condiciones sanitarias, pero el 53% no cambiaron los troncos de madera para el picado y corte de la carne ya que en el momento no cuentan con el dinero necesario para adquirirlo en un material higiénico y sanitario que sea de fácil limpieza.

El 100% de los establecimientos disponen de utensilios desechables en especial las bolsas plásticas de color blanco para empacar los productos cárnicos y quesos.

El 77% de los establecimientos que expenden carnes lavan y desinfectan equipos como cortadoras después de utilizarlos, mientras que el 23% restante no aplica ya que no necesitan ni utilizan cortadoras para los alimentos cárnicos.

En la *tabla 21* se encuentra el resumen de los resultados obtenidos sobre los equipos y utensilios utilizados en los establecimientos que expenden carnes.

**Tabla 21: Resultados del cumplimiento de las condiciones de los equipos y utensilios.**

ASPECTOS VERIFICADOS	PRIMERA VISITA				SEGUNDA VISITA			
	CUMPL E	NO CUMPL	NO APLICA	NO OBSER VADO	CUMPL E	NO CUMPL E	NO APLICA	NO OBSER VADO
4.1 Los equipos y superficies en contacto con los alimentos están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección.	38%	63%			46%	53%		
4.2 Cuando se requiere el establecimiento dispone de utensilios desechables (cubiertos, platos, vasos, etc.)	100%				100%			
4.3. Equipos como licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos y similares son lavados y desinfectados después de su uso. Los accesorios o partes en contacto con los alimentos son lavados y desinfectados después de cada jornada.	77%		23%		77%		23%	

### **Operaciones de manejo y preparación de alimentos**

En el 100% de los establecimientos que expenden carnes se realizan operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies a través de métodos físicos y químicos.

El 100% de los establecimientos mantienen y reciben los productos cárnicos sin procesar en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente para mantener la inocuidad de los productos y evitar la contaminación de los mismos.

En el 100% de los establecimientos que expende carnes no aplican este tipo de aspecto ya que no preparan alimentos dentro del establecimiento y por lo tanto solo se expenden productos crudos. De igual forma no se preparan ni venden hortalizas ni verduras.

El 77% de los establecimientos almacenan separadamente y bajo condiciones de refrigeración productos como quesos, carnes y sus derivados, el 23% no cumple ya que no cuentan con sistema de refrigeración y por lo tanto la carne está expuesta a temperatura ambiente. En la segunda visita de control no se evidenció ningún cambio.

El 100% de establecimientos que expenden carne no aplican en este aspecto ya que no se manejan ni distribuyen alimentos preparados o cocidos.

El 41% de los establecimientos que expenden carnes utilizan utensilios adecuados y de material sanitario como pincas para la manipulación de alimentos y productos con el fin de evitar el contacto con las manos y prevenir la contaminación en los alimentos, en el 59% de los establecimientos no aplica ya que no sirven alimentos y cuando cogen los productos carnicos lo hacen utilizando guantes.

En el 100% de los establecimientos se realiza el lavado de utensilios con agua potable, jabón o detergente y cepillo, en especial en donde se pican o fraccionan alimentos carnicos.

El 100% de los establecimientos que expenden carnes no aplican para este aspecto ya que venden y comercializan productos sin cocinar o preparar para el consumo inmediato.

El 100% de los manipuladores de productos carnicos no cojen dinero ya que tienen una persona específica para recibir y entregar la plata, además utilizan guantes en dado caso que estén solos y tengan que manipular dinero.

El 77% de los establecimientos cuentan con vitrinas para proteger del medio ambiente los productos carnicos expuestos para la venta, mientras que el 23% no cumplen ya que no cuentan con un sistema adecuado para exhibir los productos y por lo tanto se encuentran al aire libre. En la segunda visita de control no se vio ningún cambio y por lo tanto el mismo 23% de los establecimientos exhiben los productos carnicos al aire libre.

En el 31% de los establecimientos se encuentra ubicado el aviso alusivo al lavado y desinfección de manos, mientras que el 69% no cuenta con el aviso que es indispensable para mantener las manos limpias y desinfectadas, por tal motivo se hizo entrega por parte de la alcaldía municipal el aviso alusivo al lavado de manos a los establecimientos que no contaban con el, mejorando en un 100% el cumplimiento de este aspecto.

La *tabla 22* contiene el resumen de los resultados dados en porcentajes sobre las operaciones de manejo y preparación de alimentos en los establecimientos que expenden carnes.

**Tabla 22: Resultados del cumplimiento de las operaciones de manejo y preparación de alimentos.**

ASPECTOS VERIFICADOS	PRIMERA VISITA				SEGUNDA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO
5.1. Se realizan operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies a través de métodos adecuados (químicos – físicos)	100%				100%			
5.2. Las materias primas o alimentos sin procesar se reciben en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente.	100%				100%			
5.3. Se lavan los alimentos o materias primas crudas con agua potable corriente antes de la preparación			100%				100%	
5.4. Las hortalizas y verduras que se comen crudas se lavan y desinfectan con sustancias permitidas.			100%				100%	
5.5. Los alimentos perecederos tales como leche, carnes y sus derivados, preparados, productos de la pesca, se almacenan en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuadas y proceden de proveedores que garanticen su calidad.	77%	23%			77%	23%		
5.6. Los alimentos crudos (cárnico, lácteos, pescados) se almacenan separadamente de los cocidos o preparados de tal manera que se evita la contaminación cruzada.			100%				100%	
5.7. El servicio de los alimentos se realiza con utensilios adecuados y se evita el contacto con las manos tales como cucharones, pinzas, tenedores, etc.	100%				100%			
5.8. El lavado de utensilios se realiza con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo en especial en donde se pican o fraccionan alimentos, los cuales están en buenas condiciones de conservación e higiene.	100%				100%			
5.9 Las superficies para el picado son de material sanitario (plástico, nylon, polietileno o teflón)	100%				100%			
5.10 Los alimentos preparados para consumo inmediato que no se consumen dentro de las 24 horas siguientes son desechados.			100%				100%	
5.11 El personal que está directamente vinculado a la preparación y/o servicio de los alimentos no manipula dinero.	100%							
5.12. Los alimentos y bebidas expuestos para la venta están en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.	77%	23%			77%	23%		
5.13. Existen avisos alusivos al lavado y desinfección de manos	31%	69%			100%			



### **Personal manipulador.**

El 23% de los manipuladores de los establecimientos que expenden productos cárnicos cuentan con certificados médicos vigentes, mientras que el 77% no han sacado los respectivos exámenes y certificaciones médicos por la falta de tiempo. Al realizar la segunda visita de control se observó que no hubo ningún mejoramiento ya que el mismo 77% de los manipuladores de productos cárnicos no han sacado los exámenes ni certificaciones médicos por falta de tiempo y compromiso.

Inicialmente el 15% de los manipuladores de alimentos no acreditan cursos ni capacitaciones de manipulación de alimentos, el 85% restante si cuentan con el certificado de manipulación de alimentos debido a que renovaron y asistieron a la capacitación organizada por el hospital San Francisco de Gacheta, Por tal motivo se organizó por cuenta de la alcaldía municipal la capacitación dirigida a los manipuladores de alimentos que no tenían los certificados vigentes, y al realizar la segunda visita de control se observó que el 92% de los manipuladores asistieron a las capacitaciones por parte de la Alcaldía Municipal y el hospital San Francisco, mientras que el 8% no asistieron por falta de tiempo y de compromiso.

El 100% de los manipuladores de productos cárnicos portan el uniforme completo como lo indica la normatividad.

El 100% de los manipuladores de alimentos mantienen las manos limpias, uñas cortas y sin esmalte protegiendo la inocuidad de los alimentos.

El 100% de los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario y evitan prácticas antihigiénicas como comer, toser, fumar y escupir.

En la *tabla 23* se encuentra el resumen de los resultados obtenidos en las visitas sobre el cumplimiento de la normatividad por parte de los manipuladores de alimentos que laboran en los establecimientos que expenden carnes.

**Tabla 23: Resultados del cumplimiento por parte del personal manipulador de alimentos.**

ASPECTOS VERIFICADOS	PRIMERA VISITA				SEGUNDA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO
6.1. Tiene certificado médico y controles periódicos.	23%	77%			23%	77%		
6.2. Los manipuladores acreditan cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos	85%	15%			92%	8%		
6.3. Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniformes adecuados de color claro (gorro, blusa y delantal), limpio, y calzado cerrado.	100%				100%			
6.4. Las manos se encuentran limpias sin joyas, uñas cortas y sin esmalte	100%				100%			
6.5. Se lavan y desinfectan las manos hasta el codo cada vez que sea necesario.	100%				100%			
6.6. Los manipuladores de alimentos evitan prácticas antihigiénicas tales como comer, fumar, toser, escupir o rascarse, etc	100%				100%			

### **Condiciones de conservación y manejo de los productos.**

El 77% de los establecimientos que expenden carnes cuentan con las condiciones de conservación requeridas como congelación, refrigeración y medio ambiente, al igual mantienen protegidos y separados los alimentos para evitar la contaminación cruzada en especial carnes y lácteos, el 23% de los establecimientos no cumplen ya que no cuentan con sistema de refrigeración y por lo tanto la carne está expuesta al medio ambiente. En la segunda visita de control se evidenció que no se mejoraron las condiciones de refrigeración en el 23% de los establecimientos que incumplen con la norma.

El 77% de los establecimientos mantienen los alimentos susceptibles a contaminar como carnes, lácteos y productos de la pesca debidamente almacenados, protegidos y separados para evitar la contaminación cruzada, mientras el 23% restante no cumple ya que no cuentan con sistema de refrigeración. Se evidenció en la segunda visita de control que los establecimientos no mejoraron en cuanto al almacenamiento y protección de la carne.

En el 100% de los establecimientos no se encontraron productos vencidos ni en mal estado, sin embargo es necesario sacar muestras de laboratorio a los productos y alimentos cárnicos y lácteos que no se encuentran refrigerados para conocer si son aptos para el consumo humano.

En un 77% los productos se encuentran envasados y bien empacados en condiciones técnicas y sanitarias, mientras que el 23% de los establecimientos que expenden carnes no cumplen ya que los alimentos se encuentran fuera del sistema de refrigeración en una temperatura ambiente. En la segunda visita no se presentó ningún cambio y por lo tanto los productos que se encuentran en estos establecimientos que no cumplen no son aptos para el consumo humano.

El proceso de expendio y venta al consumidor en los autoservicios y supermercados se realiza en un 100% en forma sanitaria.

El 77% de los establecimientos que expenden carnes almacenan los productos y alimentos ordenadamente, en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso, y el 23% no cumplen ya que no tienen un espacio adecuado para almacenar los productos cárnicos.

La *tabla 24* contiene los resultados dados en porcentajes sobre las condiciones de conservación y manejo de los productos en los establecimientos que expenden carnes.

**Tabla 24: Resultados del cumplimiento de las condiciones de conservación y manejo de productos.**

ASPECTOS VERIFICADOS	PRIMERA VISITA				SEGUNDA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO
7.1. Los productos se encuentran en condiciones de conservación requeridas (congelación, refrigeración, medio ambiente) protegidos y separados para evitar la contaminación.	77%	23%			77%	23%		
7.2. Los productos susceptibles de contaminar (carne de res, cerdo, pollo, pescados y quesos etc) se encuentran debidamente almacenados, protegidos y separados para evitar la contaminación cruzada.	77%	23%			77%	23%		
7.3. Los productos se encuentran dentro de su vida útil y son aptos para el consumo humano.	100%				100%			
7.4. Los productos están envasados o empacados en condiciones técnicas y sanitarias.	77%	23%			77%	23%		
7.5. El proceso de expendio y venta al consumidor se realiza en forma sanitaria.	100%				100%			
7.6. El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso.	77%	23%			77%	23%		

## Salud ocupacional.

Inicialmente el 38% de establecimientos que expenden carnes cuentan con el extintor cargado y ubicado en un lugar visible, el 62% de los establecimientos restantes cuentan con el extintor fuera de servicio. Al realizar la visita de control se observó que el 46% de los establecimientos cuentan con el extintor en funcionamiento y el 54% no realizó la recarga ni ubicó el extintor lo cual indica que hubo un leve cumplimiento por parte de los propietarios ya que no encontraron quien ni en donde les recargarán los extintores.

El 15% de los establecimientos no cuentan con el botiquín y algunos de ellos lo tienen sin dotación, mientras que el 85% si tienen el botiquín dotado con los respectivos implementos y ubicado en lugares visibles para el público. En la segunda visita no se reportó ningún cambio ya que no tuvieron en cuenta las recomendaciones dadas para el mejoramiento y cumplimiento de la normatividad.

El 31% de los establecimientos que expenden carnes tienen la señalización correspondiente como rutas de evacuación, salidas de emergencia, prohibido fumar, prohibido el ingreso de animales y la señalización por áreas de trabajo, por otro lado el 69% restante no cumplen ya que no cuentan con la señalización correspondiente. Después del tiempo estipulado para tener en cuenta las recomendaciones se realizó la segunda visita de control y se observó que los establecimientos que incumplieron ubicaron la señalización correspondiente presentando un mejoramiento del 61% y un incumplimiento del 39% por parte de establecimientos que expenden carnes.

En la *tabla 25* se encuentra el resumen de los resultados obtenidos sobre la parte de salud ocupacional en los establecimientos que expenden carnes.

**Tabla 25: Resultados del cumplimiento de la parte de salud ocupacional**

ASPECTOS VERIFICADOS	PRIMERA VISITA				SEGUNDA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO
8.1. Se evidencian equipos e implementos de seguridad en funcionamiento y ubicados de acuerdo a normas de seguridad industrial (extintores, campanas extractoras, barandas, estibas de seguridad y arnés para trabajo en altura).	38%	62%			46%	54%		
8.2. El establecimiento dispone de botiquín bien dotado y ubicado en un lugar visible.	85%	15%			85%	15%		
8.3. Cuenta con la señalización ubicadas en lugares visibles.	31%	69%			61%	39%		

#### **3.4.4. Panaderías y cafeterías**

##### **Instalaciones físicas y sanitarias.**

El 100% de las panaderías y cafeterías están ubicados en un sitio seco, no inundable, y alejados de botaderos de residuos solios.

El 100% de las panaderías y cafeterías cuentan con la construcción bien diseñada evitando el ingreso de plagas y roedores.

El 100% de las panaderías y cafeterías cuentan con servicio sanitario para el personal que labora y manipula alimento, y para el uso del público los cuales se encuentran dotados de jabón y papel higiénico.

Se observó que el 100% de los establecimientos cuentan con sifones o rejillas de drenaje adecuadas, lo cual no ocasiona molestias a la comunidad o contaminación al entorno.

El 100%, de las panaderías y cafeterías se encuentran independientes de la vivienda lo cual significa que las personas que manipulan los productos y los consumidores son los únicos que se encuentran en los establecimientos.

El 100% de los establecimientos cuentan con paredes, techos y pisos en buen estado, construidos en material sanitario y sin presencia de suciedad.

El 100% de los establecimientos mantienen las instalaciones eléctricas protegidas y bien aisladas para evitar accidentes dentro del establecimiento.

El 100% de los establecimientos se encuentran adecuadamente y bien distribuidos por áreas de trabajo.

La *tabla 26* contiene el resumen de los resultados dados en porcentajes sobre las instalaciones físicas y sanitarias de las panaderías y cafeterías.

**Tabla 26: Resultados del cumplimiento de las instalaciones físicas y sanitarias.**

	PRIMERA VISITA				SEGUNDA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO
<b>ASPECTOS VERIFICADOS</b>								
1.1 El establecimiento está ubicado en sitio seco y no inundable.	100%				100%			
1.2 El establecimiento está alejado de botadero de basura, pantanos, criadero de insectos y roedores.	100%				100%			
1.3. La construcción está diseñada a prueba de roedores e insectos.	100%				100%			
1.4 Dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en el establecimiento (jabón, toallas, papel higiénico), en perfecto estado de funcionamiento y separados del área de preparación de alimentos.	100%				100%			
1.5 Dispone de servicios sanitarios para el uso del público separados por sexo (salvo que por las limitaciones de espacio físico no lo permitan)	100%				100%			
1.6 Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y las aguas de lavado y servido no ocasionan molestias a la comunidad o contaminación al entorno.	100%				100%			
1.7 El establecimiento es independiente de la vivienda.	100%				100%			
1.8 Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpias y en buen estado.	100%				100%			
1.9 Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas.	100%				100%			
1.10 El establecimiento se encuentra adecuadamente distribuido por áreas.	100%				100%			

### **Condiciones de saneamiento.**

El 100% de los establecimientos utilizan y cuentan con el suministro de agua potable ya que es proporcionada y tratada por la planta de tratamiento (PTAP) de tal forma que es apta para el consumo humano, proporcionando el suministro y presión adecuada para desarrollar todas las operaciones necesarias dentro de los establecimientos.

El 64% de las panaderías y cafeterías tienen tanque de almacenamiento de agua a los cuales se les realizan lavados y desinfección periódicamente, pero en el 36% de establecimientos no fueron observados los tanques de almacenamiento ya que los propietarios y empleados desconocían la ubicación y a simple vista no se observaron. En la segunda visita realizada no se observaron los tanques de almacenamiento y por lo tanto no hubo cambios ni mejoramiento.

En un 100% los establecimientos cuentan con recipientes para la disposición de residuos sólidos, los cuales se encuentran en buenas condiciones y bien ubicadas, al igual los residuos sólidos son removidos en su totalidad en el horario estipulado por la empresa encargada de aseo, evitando así la generación de olores y proliferación de plagas e insectos.

El 100% de las panaderías y cafeterías manejan adecuadamente los residuos líquidos de tal forma que no representan riesgo de contaminación a los alimentos ni a las superficies en contacto con estas.

El 100% de establecimientos utilizan sustancias adecuadas como cloro, jabón, detergente y agua potable para la limpieza y desinfección periódica de utensilios y de las áreas de trabajo dentro de los establecimientos.

El 100% de las panaderías y cafeterías cuentan con un lugar independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos, alejados del área de preparación de alimentos

El 100% de las panaderías y cafeterías utilizan productos químicos para el control de plagas los cuales están alejados del área de preparación y conservación de alimentos lo cual no pone en riesgo la inocuidad de los productos.

En el 100% de los establecimientos no se encontraron la presencia de plagas ni de roedores, lo cual indica que los propietarios de los establecimientos utilizan medidas de control para evitar la presencia de plagas.

En la *tabla 27* se registran los resultados obtenidos sobre las condiciones de saneamiento en las panaderías y cafeterías.

**Tabla 27: Resultados del cumplimiento de las condiciones de saneamiento**

ASPECTOS VERIFICADOS	PRIMERA VISITA				SEGUNDA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO
2.1 El agua que se utiliza es potable.	100%				100%			
2.2 El suministro de agua y su presión es suficiente para todas las operaciones.	100%				100%			
2.3 El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente y se limpia y desinfecta periódicamente.	64%			36%	64%			36%
2.4 Existen suficientes, adecuadas, bien ubicadas e identificados los recipientes para recolección de basuras y se les hace mantenimiento	100%				100%			

2.5.Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas	100%				100%			
2.6.El manejo de los residuos líquidos dentro del establecimiento no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con éstas.	100%				100%			
2.7. Se utilizan sustancias adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección	100%				100%			
2.8. El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo y se desinfectan permanentemente.	100%				100%			
2.9 Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados,	100%				100%			
2.10 El uso de químicos para control de plagas no pone en riesgo la inocuidad de los alimentos,	100%				100%			
2.11 No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas.	100%				100%			

### **Condiciones del área de preparación de alimentos.**

El 100% de las panaderías y cafeterías tienen los pisos en materiales sanitarios, al igual mantienen los pisos en buenas condiciones permitiendo así la fácil limpieza y desinfección de los mismos.

El 100% de los establecimientos cuentan con las paredes en buenas condiciones y construidas en materiales sanitarias que permiten la fácil limpieza y desinfección.

Los techos de las panaderías y cafetería se encuentran en un 100% limpios, libre de hongos, suciedad y se encuentran en buenas condiciones sanitarias.

En el 100% de los establecimientos no se encontraron animales domésticos cerca a los alimentos y productos exhibidos.

El 100% de los establecimientos cuentan con una temperatura y ventilación adecuada en el área de preparación y expendio de los alimentos, lo cual no afecta la calidad de los productos y ni incomoda al personal manipulador.

En la totalidad de las panaderías y cafeterías se cuenta con adecuada iluminación natural y artificial, su intensidad es suficiente y las lámparas y bombillos se encuentran en buenas condiciones.

El 100% de los establecimientos almacenan en un sitio alejado y protegido los productos químicos como detergentes, plaguicidas y desinfectantes los cuales se encuentran bien rotulados e identificados.



En la *tabla 28* se encuentra el resumen de los resultados sobre las condiciones del área de preparación de alimentos en las panaderías y cafeterías.

**Tabla 28: Resultados del cumplimiento de las condiciones del área de preparación de alimentos.**

ASPECTOS VERIFICADOS	PRIMERA VISITA				SEGUNDA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO
3.1. Los pisos están contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario	100%				100%			
3.2. Las paredes son de material resistente, impermeable no absorbente, de fácil limpieza y desinfección, poseen acabados lisos y sin grietas hasta una altura adecuada.	100%				100%			
3.3. Los techos están diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y facilite la limpieza y el mantenimiento.	100%				100%			
3.4. No existe presencia de animales domésticos o de personal diferente a los manipuladores de alimentos.	100%				100%			
3.5. La temperatura ambiental y ventilación de la sala de proceso es adecuada no afecta la calidad del producto, evita la condensación y no incomoda el personal.	100%				100%			
3.6. Se cuenta con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial) las lámparas se encuentran debidamente protegidas en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos.	100%				100%			
3.7. Los productos químicos utilizados (desinfectante, detergentes , plaguicidas) se encuentran rotulados y almacenados en un sitio alejado, protegido.	100%				100%			

### **Equipos y utensilios.**

El 100% de las panaderías y cafeterías utilizan equipos y superficies en contacto con los alimentos contruidos en materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección.

El 100% de los establecimientos disponen de utensilios desechables como platos, cubiertos y vasos.

El 100% de panaderías y cafeterías lavan y desinfectan después de utilizarse equipos como batidoras, peladoras, picadoras y licuadoras para evitar la condensación y acumulación de residuos alimenticios.

La *tabla 29* contiene el resumen de los resultados arrojados en las visitas sanitarias sobre los equipos y utensilios utilizados en las panaderías y cafeterías.

**Tabla 29: Resultados del cumplimiento de las condiciones de los equipos y utensilios.**

ASPECTOS VERIFICADOS	PRIMERA VISITA				SEGUNDA VISITA			
	CUMPL E	NO CUMPL E	NO APLICA	NO OBSER	CUMPL E	NO CUMPL E	NO APLICA	NO OBSER VADO
4.1 Los equipos y superficies en contacto con los alimentos están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección.	100%				100%			
4.2 Cuando se requiere el establecimiento dispone de utensilios desechables (cubiertos, platos, vasos, etc.)	100%				100%			
4.3. Equipos como licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos y similares son lavados y desinfectados después de su uso. Los accesorios o partes en contacto con los alimentos son lavados y desinfectados después de cada jornada.	100%				100%			

### **Operaciones de manejo y preparación.**

En el 100% de las panaderías y cafeterías se realizan operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies a través de métodos físicos y químicos.

El 100% de los establecimientos mantienen y reciben las materias primas y alimentos sin procesar en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente para mantener la inocuidad de los productos y evitar la contaminación de los mismos.

El 91% de las panaderías y cafeterías lavan los alimentos o materias primas crudas con agua potable antes de la preparación, el 9% de los establecimientos no aplican ya que utilizan productos procesados y no necesitan materias primas crudas.

El 18% de los establecimientos lavan y desinfectan hortalizas, verduras y frutas con sustancias permitidas, mientras que el 82% de las panaderías y cafeterías no aplican ya que no manipulan ni utilizan hortalizas y verduras dentro de los productos que expenden.

El 91% de las panaderías y cafeterías almacenan separadamente y bajo condiciones de refrigeración productos como , leche, quesos, carnes y sus derivados, en el 9% de establecimientos no aplican ya que no expenden este tipo de productos y alimentos,

El 82% de los establecimientos separan los alimentos crudos de los cocidos para evitar la contaminación cruzada, mientras que en el 18% restante no aplica ya que no se manejan alimentos crudos.

El 100% de las panaderías y cafeterías utilizan utensilios adecuados y de material sanitario como pinzas para la manipulación de alimentos y productos con el fin de evitar el contacto con las manos y prevenir la contaminación en los alimentos.

En el 100% de los establecimientos se realiza el lavado de utensilios con agua potable, jabón o detergente y cepillo, en especial en donde se pican o fraccionan alimentos.

El 91% de las panaderías y cafeterías cuentan con superficies para el picado de alimentos en material sanitario (plástico, nylon, polietileno o teflón), el 9% de establecimientos no aplica porque no pican alimentos ni productos.

El 100% de los establecimientos desechan los alimentos que no fueron consumidos en el transcurso de las 24 horas, y son depositados en canecas que luego las recogen para ser llevados a los cerdos.

En el 100% de las panaderías y cafeterías el personal que está vinculado a la preparación de alimentos no manipula dinero debido a que se dispone de una persona encargada para entregar y recibir el dinero.

El 100% de las panaderías y cafeterías cuentan con vitrinas para proteger del medio ambiente los productos y alimentos expuestos para la venta.

En el 36% de los establecimientos se encuentra ubicado el aviso alusivo al lavado y desinfección de manos, mientras que el 64% no cuenta con el aviso que es indispensable para mantener las manos limpias y desinfectadas. Por tal motivo se hizo entrega por parte de la alcaldía municipal el aviso alusivo al lavado de manos a los establecimientos que no contaban con el, mejorando en un 100% el cumplimiento de este aspecto.

En la *tabla 30* se encuentran los resultados dados en porcentajes sobre las operaciones de manejo y preparación de alimentos en las panaderías y cafeterías.

**Tabla 30: Resultados del cumplimiento de las operaciones de manejo y preparación de alimentos.**

	PRIMERA VISITA				SEGUNDA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVA	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO
<b>ASPECTOS VERIFICADOS</b>								
5.1. Se realizan operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies a través de métodos adecuados (químicos – físicos)	100%				100%			
5.2. Las materias primas o alimentos sin procesar se reciben en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente.	100%				100%			
5.3. Se lavan los alimentos o materias primas crudas con agua potable corriente antes de la preparación	91%		9%		91%		9%	
5.4. Las hortalizas y verduras que se comen crudas se lavan y desinfectan con sustancias permitidas.	18%		82%		18%		82%	
5.5. Los alimentos perecederos tales como leche, carnes y sus derivados, preparados, productos de la pesca, se almacenan en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuadas y proceden de proveedores que garanticen su calidad.	91%		9%		91%		9%	
5.6. Los alimentos crudos (carnico, lácteos, pescados) se almacenan separadamente de los cocidos o preparados de tal manera que se evita la contaminación cruzada.	82%		18%		82%		18%	
5.7. El servicio de los alimentos se realiza con utensilios adecuados y se evita el contacto con las manos tales como cucharones, pinzas, tenedores, etc.	100%				100%			
5.8. El lavado de utensilios se realiza con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo en especial en donde se pican o fraccionan alimentos, los cuales están en buenas condiciones de conservación e higiene.	100%				100%			
5.9 Las superficies para el picado son de material sanitario (plástico, nylon, polietileno o teflón)	91%		9%		91%		9%	
5.10 Los alimentos preparados para consumo inmediato que no se consumen dentro de las 24 horas siguientes son desechados.	100%				100%			
5.11 El personal que está directamente vinculado a la preparación y/o servicio de los alimentos no manipula dinero.	100%				100%			
5.12. Los alimentos y bebidas expuestos para la venta están en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.	100%				100%			
5.13. Existen avisos alusivos al lavado y desinfección de manos	36%	64%			100%			

### **Personal manipulador.**

El 27% de los manipuladores de alimentos y productos de las panaderías y cafeterías cuentan con certificados médicos vigentes, mientras que el 73% no han sacado los respectivos exámenes y certificaciones médicas por la falta de tiempo y por el valor que cuestan ya que este tipo de servicio no lo cubre la EPS. Al realizar la segunda visita de control se observó que el 36% de los manipuladores de

alimentos cuentan con sus certificaciones médicos vigentes lo cual se demuestra que hubo un mejoramiento en cuanto al cumplimiento de la norma, pero sin embargo el 63% restante no tuvieron en cuenta las recomendaciones ya que muchos de ellos carecen de tiempo y dinero para sacar los respectivos exámenes y certificados.

Inicialmente el 91% de los manipuladores de alimentos no acreditan cursos ni capacitaciones de manipulación de alimentos, el 9% restante si cuentan con el certificado de manipulación de alimentos debido a que renovaron y asistieron a la capacitación pagada por los mismos manipuladores de alimentos. Por tal motivo se organizó por cuenta de la alcaldía municipal la capacitación dirigida a los manipuladores de alimentos que no tenían el certificados vigentes, de igual manera el hospital San Francisco de Gachetá organizo una capacitación de manipulación de alimentos. Al realizar la segunda visita de control se observó que el 100% de los manipuladores asistieron a las capacitaciones por parte de la Alcaldía municipal y el hospital San Francisco cumpliendo así con lo estipulado en la norma.

El 91% de los manipuladores de alimentos de las panaderías y cafeterías portan el uniforme completo como lo indica la norma, mientras que el 9 % visten incompleto el uniforme ya que les falta el gorro y delantal. Se evidenció en la segunda visita de control que los manipuladores de alimentos tuvieron en cuenta las recomendaciones y por lo tanto se observa que el 100% visten completo el uniforme.

El 91% de los manipuladores de alimentos mantienen las manos limpias, uñas cortas y sin esmalte protegiendo la inocuidad de los alimentos, pero el 9% no lo cumple ya que se observó esmalte en las uñas de los manipuladores de alimentos. Después del tiempo estipulado se pasó nuevamente por los establecimientos realizando las visitas de control y se evidencio que el 100% de los manipuladores de alimentos mantienen las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

El 100% de los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario y evitan prácticas antihigiénicas como comer, toser, fumar y escupir.

La *tabla 31* contiene el resumen de los resultados sobre el cumplimiento de la norma por parte de los manipuladores de alimentos que laboran en las panaderías y cafeterías.

**Tabla 31: Resultados del cumplimiento por parte del personal manipulador de alimentos.**

ASPECTOS VERIFICADOS	PRIMERA VISITA				SEGUNDA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO
6.1. Tiene certificado médico y controles periódicos.	27%	73%			36%	63%		
6.2. Los manipuladores acreditan cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos	9%	91%			100%			
6.3. Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniformes adecuados de color claro (gorro, blusa y delantal), limpio, y calzado cerrado.	91%	9%			91%	9%		
6.4. Las manos se encuentran limpias sin joyas, uñas cortas y sin esmalte	91%	9%			100%			
6.5. Se lavan y desinfectan las manos hasta el codo cada vez que sea necesario.	100%				100%			
6.6. Los manipuladores de alimentos evitan prácticas antihigiénicas tales como comer, fumar, toser, escupir o rascarse, etc	100%				100%			

### **Condiciones de conservación y manejo de productos.**

El 100% de las panaderías y cafeterías cuentan con las condiciones de conservación requeridas como congelación, refrigeración y medio ambiente, al igual mantienen protegidos y separados los alimentos para evitar la contaminación cruzada en especial carnes y lácteos.

El 73% de los establecimientos mantienen los alimentos susceptibles a contaminar como carnes, lácteos debidamente almacenados, protegidos y separados para evitar la contaminación cruzada, mientras el 27% restante no aplica ya que no manipulan ni expenden este tipo de alimentos y productos.

En el 100% de los establecimientos no se encontraron productos vencidos ni en mal estado lo cual indica que son aptos para el consumo humano.

En un 100% los productos se encuentran envasados y bien empacados en condiciones técnicas y sanitarias.

El proceso de expendio y venta al consumidor en las panaderías y cafeterías se realiza en un 100% en forma sanitaria.

El 100% de las panaderías y cafeterías almacenan los productos y alimentos ordenadamente, en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso.

En la *tabla 32* se encuentra el resumen de los resultados sobre el cumplimiento de las condiciones de conservación y manejo de productos en las panaderías y cafeterías.

**Tabla 32: Resultados del cumplimiento de las condiciones de conservación y manejo de productos.**

ASPECTOS VERIFICADOS	PRIMERA VISITA				SEGUNDA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO
7.1. Los productos se encuentran en condiciones de conservación requeridas (congelación, refrigeración, medio ambiente) protegidos y separados para evitar la contaminación.	100%				100%			
7.2. Los productos susceptibles de contaminar (carne de res, cerdo, pollo, pescados y quesos etc) se encuentran debidamente almacenados, protegidos y separados para evitar la contaminación cruzada.	73%	27%			73%	27%		
7.3. Los productos se encuentran dentro de su vida útil y son aptos para el consumo humano.	100%				100%			
7.4. Los productos están envasados o empacados en condiciones técnicas y sanitarias.	100%				100%			
7.5. El proceso de expendio y venta al consumidor se realiza en forma sanitaria.	100%				100%			
7.6. El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso.	100%				100%			

### Salud ocupacional.

Inicialmente el 73% de las panaderías y cafeterías cuentan con el extintor cargado y ubicado en un lugar visible, el 27% de los establecimientos restantes cuentan con el extintor fuera de servicio. Al realizar la visita de control se observó que el 82% de los establecimientos cuentan con el extintor en funcionamiento y el 12% no realizó la recarga ni ubicó el extintor lo cual indica que hubo un leve cumplimiento por parte de los propietarios ya que no encontraron quien ni en donde les recargarán los extintores.

El 36% de los establecimientos no cuentan con el botiquín y algunos de ellos lo tienen sin dotación, mientras que el 64% si tienen el botiquín dotado con los

respectivos implementos y ubicado en lugares visibles para el público. En la segunda visita se evidencio que el 73% de las panaderías y cafeterías cuentan con el botiquín dotado y el 27% no tuvieron en cuenta las recomendaciones dadas.

El 82% de las panaderías y cafeterías cuentan con la señalización correspondiente como rutas de evacuación, salidas de emergencia, prohibido fumar, prohibido el ingreso de animales y la señalización por áreas de trabajo, por otro lado el 18% restante no cumplen ya que no cuentan con la señalización correspondiente. Después del tiempo estipulado para tener en cuenta las recomendaciones se realizó la segunda visita de control y no se observó ningún cambio.

La *tabla 33* muestra los resultados obtenidos en cuanto al cumplimiento en el área de salud ocupacional en las panaderías y cafeterías.

**Tabla 33: Resultados del cumplimiento de la parte de salud ocupacional.**

ASPECTOS VERIFICADOS	PRIMERA VISITA				SEGUNDA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO
8.1. Se evidencian equipos e implementos de seguridad en funcionamiento y ubicados de acuerdo a normas de seguridad industrial (extintores, campanas extractoras, barandas, estibas de seguridad y arnés para trabajo en altura).	73%	27%			82%	18%		
8.2. El establecimiento dispone de botiquín bien dotado y ubicado en un lugar visible.	64%	36%			73%	27%		
8.3. Cuenta con la señalización ubicadas en lugares visibles.	82%	18%			82%	18%		



### 3.4.5. Plaza de mercado

#### Instalaciones físicas y sanitarias.

La plaza de mercado se encuentra ubicada en un sitio seco, no inundable, y alejados de botaderos de residuos sólidos.

La construcción no está diseñada para prevenir el ingreso de plagas e insectos ya que las puertas están en mal estado y permanentemente se encuentran abiertas, permitiendo así el ingreso de animales, roedores e insectos; además los locales que se encuentran dentro de la plaza no cuentan con vidrios en puertas ni ventanas siendo inseguros y perfectos para la proliferación de roedores. En la *Figura 2* se puede observar la presencia de animales como perros ya que las instalaciones de la plaza de mercado permiten el ingreso fácilmente de dichos animales los cuales están muy cerca de los alimentos que allí se comercializan.

*Figura 2*



Dispone de servicios sanitarios para el personal que labora dentro de la plaza y para los usuarios los cuales tienen dotación de papel higiénico, físicamente las paredes

y techos se encuentran en mal estado, con grietas y presencia de humedad, algunos de ellos están fuera de servicio.

Como se puede observar en la *Figura 3* la plaza de mercado cuenta con el servicio sanitario, aunque algunas de las cisternas no funcionan; además se puede observar en la *Figura 4* que las paredes y techos de los baños se encuentran en malas condiciones ya que presentan humedad.

**Figura 3**



**Figura 4**



Dentro de la plaza se encuentran sifones y rejillas por donde evacua el agua de lluvias y de lavado, aunque algunas están tapadas y no se les ha hecho el respectivo mantenimiento.

Las paredes, pisos y techos están para arreglar ya que no cumplen con las condiciones establecidas por la normatividad, de igual manera las instalaciones eléctricas no se encuentran aisladas ni protegidas por lo tanto permanecen expuestas y pueden ser causantes de accidentes.

La plaza de mercado se encuentra distribuida por áreas de acuerdo al sector comercial: frutas y verduras, restaurantes, famas, expendio de papa, lácteos y quesos, ropa y calzado, utensilios para el hogar.

### **Condiciones de saneamiento.**

Cuenta con el suministro de agua potable ya que es proporcionada y tratada por la planta de tratamiento (PTAP) de tal forma que es apta para el consumo humano, proporcionando el suministro y presión adecuada para desarrollar todas las operaciones necesarias dentro de la plaza de mercado.

Cuenta con el tanque de almacenamiento para el agua el cual está en funcionamiento y al que se le realiza el lavado y desinfección constantemente.

La acumulación de residuos sólidos es bastante en especial los fines de semana, ya que la recolección se realiza los días lunes y viernes, generando la llegada de roedores, insectos y animales como gatos y perros, ante esta situación no se ha implementado ninguna medida para mejorar la recolección de los residuos sólidos.

En la *Figura 5* se evidencia la acumulación de residuos sólidos en lugares no adecuados ya que no se cuenta con recipientes aptos para la recolección de residuos y por lo tanto genera la presencia de animales, roedores e insectos.

**Figura 5**



Los residuos líquidos dentro de la plaza no generan molestias ni representan riesgos de contaminación para los alimentos, ni para las superficies.

La plaza no cuenta con canecas suficientes y de gran capacidad para almacenar los residuos sólidos como se evidencia en la *figura 6*, generando la presencia de residuos sólidos depositados en diferentes lugares de la plaza.

**Figura 6**



Se cuenta con un área independiente dentro de la plaza en donde se almacenan los productos de aseo, limpieza y químicos los cuales se encuentran rotulados y asegurados.

Se evidencia la presencia y daños de plagas más específicamente roedores, ya que las instalaciones físicas no están diseñadas para evitar el ingreso y presencia de estos.

## Condiciones del área de manipulación y almacenamiento de alimentos.

Los pisos de la plaza se encuentran en malas condiciones y no son aptos sanitariamente, presentan porosidad y grietas en donde se acumulan residuos y suciedad. De igual manera las paredes están en ladrillo, presentan suciedad y están en malas condiciones.

El techo de la plaza está en solo teja las cuales presentan humedad y hongos y muchas de ellas están dañadas por lo cual cuando llueve se entra el agua, no cumplen con las condiciones sanitarias.

La *figura 7* muestra las condiciones en que se encuentra la plaza de mercado, ya que no son las mejores por no contar con pisos, techos y paredes en materiales sanitarios que permitan su fácil limpieza y desinfección.

*Figura 7*



Permanentemente se observa la presencia de animales en especial los perros y gatos ya que tienen la facilidad de ingresar por las instalaciones de la plaza generando molestias como se evidencia en la *figura 8*, causando riesgo para la inocuidad de los alimentos y productos que allí son comercializados.

**Figura8**



La temperatura es adecuada ya que la ventilación es buena y no incomoda al personal que labora ni a los usuarios que generalmente compran los alimentos y productos en la plaza.

La iluminación que se utiliza es la natural ya que solo se labora y se comercializa dentro de la plaza en horas del día, no se cuentan con lámparas ni bombillos.

### **Equipos y utensilios.**

Las superficies en contacto con los alimentos no están fabricadas con materiales inertes, de fácil limpieza y desinfección.

Dentro de la plaza se utilizan y se dispone de utensilios desechables y bolsas plásticas para el almacenamiento de los productos y alimentos.

### **Operaciones de manipulación y servido de alimentos.**

Generalmente se realizan operaciones de limpieza y desinfección de utensilios y superficies a través de métodos físicos.

La mayoría de materia primas o alimentos sin procesar que se expenden en la plaza de mercado se ubican en un lugar limpio y protegido del medio ambiente mientras se termina el expendio de alimentos y productos.

En la *figura 9* se observa la forma como se almacenan y expenden los alimentos en especial frutas y verduras.

*Figura 9*



Los alimentos como lácteos, carnes y sus derivados crudos y cocidos no son almacenados en sistema de refrigeración ya que no se cuentan con refrigeradores dentro de la plaza.

Los manipuladores de alimentos utilizan utensilios como pinzas, cucharones y tenedores para el servido de los alimentos.

Los alimentos preparados que se expenden dentro de la plaza son desechados después de las 24 horas, además solo se comercializan productos cocidos únicamente el día domingo.

El personal vinculado a la preparación y manipulación de alimentos dentro de la plaza manipula el dinero ya que no cuentan con una persona específica que lo haga, sin embargo se les inculco el uso de los guantes para recibir el dinero después de coger el alimento.

En la *figura 10* se muestra las operaciones de manipulación y servido de alimentos e los locales donde se expenden productos para el consumo inmediato.

**Figura 10**



Los alimentos y productos se encuentran expuestos y exhibidos en canastillas, no cuentan con vitrinas, ni mallas plásticas ya que al finalizar la hora laboral recogen todo y se les dificulta el traslado de las mismas.

La plaza cuenta con el aviso al lavado y desinfección de manos que se encuentra en los baños para inculcar el lavado de manos.

### **Personal manipulador.**

La gran mayoría de los manipuladores de alimentos no se han realizado los exámenes médicos y por lo tanto no cuentan con los certificados, esto se debe a la falta de tiempo y costo que tiene para realizar los exámenes médicos.

La mayoría de los manipuladores de alimentos dentro de la plaza cuentan con las certificaciones de asistencia a las charlas y capacitaciones de manipulación de alimentos, organizado por la Alcaldía Municipal y el hospital San Francisco.



Se evidencia que las personas que manipulan alimentos no cuentan con un uniforme completo como se muestra en la *figura 11*, únicamente lo portan los manipuladores de carnes. A pesar de las exigencias, no las tienen en cuenta.

**Figura 11**



Los manipuladores de alimentos evitan realizar prácticas antihigiénicas, como toser, fumar y escupir.

### **Condiciones de conservación y manejo de los productos.**

Los productos que se expenden en la plaza no se encuentran en condiciones de congelación en especial las carnes y lácteos.

Los productos se encuentran dentro de su vida útil y son aptos para el consumo humano, algunos de ellos están empacados y envasados en condiciones sanitarias.

El almacenamiento de frutas y verduras se realizan en canastillas plásticas y de madera para evitar el contacto con las paredes y pisos, los productos cárnicos no se cuelgan en ganchos expuestos a temperatura ambiental.

En la *figura 12* se muestra las condiciones en las que son almacenadas las frutas y verduras las cuales no son las mejores.

La *figura 13* evidencia las condiciones en que permanece la carne y que es vendida en las famas de la plaza de mercado; se observa que no se almacena en un sistema de refrigeración.

*Figura 12*



*Figura 13*



### **Salud ocupacional.**

La plaza no cuenta con extintores ya que los que tenían fueron hurtados y por tal motivo no han vuelto a ubicarlos, de igual manera no se tiene botiquín porque no hay un lugar seguro en donde ubicarlo.

No se cuenta con la señalización correspondiente dentro de la plaza ya que los usuarios y habitantes no las cuidan y las que había fueron retiradas.

### 3.5. Inspección y vigilancia higiénico- sanitaria a restaurantes escolares.

Se realizaron las inspecciones y visitas a los 30 restaurantes escolares que se encuentran en funcionamiento, en dos de ellos se suministra refrigerio industrializado por no contar con ecónoma y por el poco número de estudiantes. En la *tabla 34* se encuentra el nombre de cada institución educativa con su respectiva cantidad de estudiantes.

#### LISTADO DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS

**Tabla 34: Lista de los establecimientos educativos con su respectiva cantidad de estudiantes.**

UBICACIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NUMERO DE ESTUDIANTES
Casco urbano	Escuela Normal Superior	464
Casco urbano	Colegio Monseñor Abdón López	409
Casco urbano	Jhon F Kennedy	
Casco urbano	Policarpa Salavarieta.	150
Casco urbano	Jardín Infantil	58
Vereda Resguardo I	Santa Cecilia	13
Vereda Eras	San Fernando	5
Vereda Tuala	General Santander	5

Vereda Zaque	San Gregorio	5
Vereda Zaque	Manuela Beltrán	13
Vereda Zaque	Camilo Torres	34
Vereda Moquentiva	Solaque	8
Vereda Moquentiva	Romeral	20
Vereda Moquentiva	Alto de la Cruz	10
Vereda Salinas	Antonio Nariño	38
Vereda Salinas	San Francisco	8
Vereda Salinas	El Chircal	24
Vereda Bombita	Pablo VI	5
Vereda Casaquín	La Chamba	13
Vereda Hatogrande	Las Cruces	12
Vereda Hatogrande	San Antonio	21
Vereda Muchindote	Los López	77

Vereda Muchindote	San Ignacio	7
Vereda Muchindote	Boca de Monte	16
Vereda Muchindote	Rincones	10
Vereda Tasajeras	Colegio Piloto	53
Vereda Tasajeras	Fátima	7
Vereda Tasajeras	San Pedro	6
Vereda Villa	General Santander	12
Vereda Yerbabuena	Santa Lucia	13

### **Instalaciones físicas y sanitarias.**

El 100% de los restaurantes escolares están ubicados en un sitio seco, no inundable, y alejados de botaderos de residuos sólidos.

El 93% de los restaurantes escolares están diseñadas a prueba de insectos y roedores lo cual impiden la presencia de los mismos, mientras que en el 7% de restaurantes no están diseñados para evitar la entrada de roedores y murciélagos.

El 100% de los restaurantes cuentan con servicio sanitario para el personal que labora y manipula alimentos, estudiantes y docentes los cuales se encuentran dotados de jabón y papel higiénico.

Se observó que el 100% de los restaurantes escolares cuentan con sifones o rejillas de drenaje adecuadas y las aguas de lavado y servido no ocasionan molestias a la comunidad ni contaminan el entorno.

El 100% de los restaurantes escolares no aplican para este aspecto ya que no cuentan con vivienda.

El 83% de los restaurantes escolares cuentan con paredes, techos y pisos en buen estado, contruidos en material sanitario y sin presencia de suciedad, mientras que el 17% de ellos no cuentan con estas características ya que los pisos, techos y paredes están en mal estado y no cumplen las condiciones sanitarias.

El 100% de los restaurantes escolares presentan instalaciones eléctricas protegidas y bien aisladas para evitar accidentes y cortos eléctricos dentro del establecimiento.

El 100% de los restaurantes escolares se encuentran adecuadamente y bien distribuidos por áreas de trabajo.

La *tabla 35* contiene el resumen de los resultados obtenidos sobre las instalaciones físicas y sanitarias de los restaurantes escolares.

**Tabla 35: Resultados del cumplimiento de las instalaciones físicas y sanitarias de restaurantes escolares.**

ASPECTOS VERIFICADOS	PRIMERA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO
1.1 El establecimiento está ubicado en sitio seco y no inundable.	100%			
1.2 El establecimiento está alejado de botadero de basura, pantanos, criadero de insectos y roedores.	100%			
1.3. La construcción está diseñada a prueba de roedores e insectos.	93%	7%		
1.4 Dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en el establecimiento (jabón, toallas, papel higiénico), en perfecto estado de funcionamiento y separados del área de preparación de alimentos.	100%			
1.5 Dispone de servicios sanitarios para el uso del público separados por sexo (salvo que por las limitaciones de espacio físico no lo permitan)	100%			
1.6 Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y las aguas de lavado y servido no ocasionan molestias a la comunidad o contaminación al entorno.	100%			
1.7 El establecimiento es independiente de la vivienda.			100%	
1.8 Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpias y en buen estado.	83%	17%		
1.9 Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas.	100%			
1.10 El establecimiento se encuentra adecuadamente distribuido por áreas.	100%			

## **Condiciones de saneamiento.**

El 20% de los restaurantes escolares utilizan y cuentan con el suministro de agua potable ya que es proporcionada y tratada por la planta de tratamiento (PTAP) de tal forma que es apta para el consumo humano, mientras que el 80% de los restaurantes escolares del área rural no cuentan con el suministro de agua potable ya que provienen de nacederos y del acueducto veredal al cual no se le realiza ningún tipo de tratamiento.

En el 87% de los restaurantes escolares la presión y el suministro del agua es adecuada para realizar las operaciones y actividades, en cambio el 13% no cuentan con un servicio constante ya que muchas veces la tubería se tapa especialmente en época de lluvias e invierno, viéndose afectados los usuarios en especial para realizar y desarrollar las actividades básicas.

El 83% de los restaurantes escolares tienen tanque de almacenamiento de agua a los cuales se les realizan lavados y desinfección periódicamente, sin embargo algunos de ellos sufrieron daños al realizar el lavado de los tanques, el 17% de los restaurantes escolares no cuentan con tanque de almacenamiento o no lo tienen instalado.

En un 90% los restaurantes escolares cuentan con recipientes para la disposición de residuos sólidos, los cuales se encuentran en buenas condiciones y bien ubicadas, el 10% restante de los restaurantes no cuentan con recipientes adecuados ni en buenas condiciones para depositar residuos sólidos, por lo tanto es necesario realizar la dotación de canecas con tapa para depositar residuos sólidos generados en los restaurantes escolares.

En el 80% de los restaurantes escolares son removidos los residuos sólidos con frecuencia para evitar la proliferación de roedores e insectos, el 10% de restaurantes remueven los residuos sólidos pero no son recolectados a tiempo lo cual genera que los perros hagan desorden y rieguen los residuos sólidos.

El 100% de los restaurantes escolares manejan adecuadamente los residuos líquidos de tal forma que no representan riesgo de contaminación a los alimentos ni a las superficies en contacto con estas.

El 93% de los restaurantes escolares utilizan sustancias adecuadas como cloro, jabón, detergente y agua para la limpieza y desinfección periódica de utensilios y de las áreas de trabajo, y el 7% no aplica ya que son restaurantes escolares en donde se suministran refrigerios industrializados y por lo tanto no se necesitan de utensilios.

El 100% de los restaurantes escolares cuentan con un lugar independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos, alejados del área de preparación de alimentos

El 93% de los restaurantes escolares utilizan productos químicos para el control de plagas los cuales están alejados del área de preparación y conservación de alimentos lo cual no pone en riesgo la inocuidad de los productos, el 7% restante no se observó la utilización de productos químicos.

En el 83% de los establecimientos no se encontraron la presencia de plagas ni de roedores, pero en el 17% de los restaurantes escolares se encontraron materia fecal y presencia de ratones y murciélagos, por tal motivo es recomendable realizar una fumigación para controlar la presencia de roedores.

En la *tabla 36* se muestran los resultados dados en porcentajes sobre las condiciones de saneamiento en que se encuentran los restaurantes escolares.

**Tabla 36: Resultados del cumplimiento de las condiciones de saneamiento de restaurantes escolares.**

ASPECTOS VERIFICADOS	PRIMERA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO
2.1 El agua que se utiliza es potable.	20%	80%		
2.2 El suministro de agua y su presión es suficiente para todas las operaciones.	87%	13%		
2.3 El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente y se limpia y desinfecta periódicamente.	83%	17%		
2.4 Existen suficientes, adecuadas, bien ubicadas e identificados los recipientes para recolección de basuras y se les hace mantenimiento	90%	10%		
2.5 Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas	80%	20%		
2.6 El manejo de los residuos líquidos dentro del establecimiento no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con éstas.	100%			
2.7 Se utilizan sustancias adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección	100%			
2.8 El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo y se desinfectan permanentemente.	93%		7%	
2.9 Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados,	100%			
2.10 El uso de químicos para control de plagas no pone en riesgo la inocuidad de los alimentos,	97%			3%
2.11 No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas.	83%	17%		



### **Condiciones del área de preparación de alimentos.**

El 93% de los restaurantes escolares cuentan con los pisos en buenas condiciones sanitarias, de fácil limpieza y desinfección, mientras que el 7% de los restaurantes tiene los pisos en malas condiciones, con grietas y no está construido en material sanitario.

El 73% de los restaurantes escolares cuentan con las paredes en buenas condiciones y construidas en materiales sanitarios que permiten la fácil limpieza y desinfección, el 27% de los restaurantes escolares tiene las paredes sin pintar y algunas no cuentan con baldosa.

El 73% de los restaurantes escolares mantienen los techos en buenas condiciones sanitarias, mientras que el 27% cuentan con techos en malas condiciones ya que las tejas están rotas y cuando llueve se entra el agua, además presentan humedad.

En el 100% de los restaurantes escolares no se encontraron animales domésticos dentro del área de preparación y almacenamiento de alimentos.

El 93% de los restaurantes escolares cuentan con una temperatura y ventilación adecuada en el área de preparación y expendio de los alimentos, lo cual no afecta la calidad de los productos y ni incomoda al personal manipulador, sin embargo el 7% de los restaurantes no cuentan con buena ventilación especialmente en el área de preparación de alimento lo que genera que la temperatura aumente y ocasione molestias en las económicas como incomodidad para preparar los alimentos, sudoración y dolor de cabeza.

En la totalidad de los restaurantes escolares se cuenta con una adecuada iluminación natural y artificial, su intensidad es suficiente y las lámparas y bombillos se encuentran en buenas condiciones.

El 100% de los restaurantes escolares almacenan en un sitio alejado y protegido los productos químicos como detergentes, plaguicidas y desinfectantes los cuales se encuentran bien rotulados e identificados.

En la *tabla 37* se pueden observar los resultados obtenidos en las visitas sanitarias sobre las condiciones del área de preparación de alimentos de los restaurantes escolares.

**Tabla 37: Resultados del cumplimiento de las condiciones del área de preparación de alimentos de restaurantes escolares.**

ASPECTOS VERIFICADOS	PRIMERA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO
3.1. Los pisos están contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario	93%	7%		
3.2. Las paredes son de material resistente, impermeable no absorbente, de fácil limpieza y desinfección, poseen acabados lisos y sin grietas hasta una altura adecuada.	73%	27%		
3.3. Los techos están diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y facilite la limpieza y el mantenimiento.	73%	27%		
3.4. No existe presencia de animales domésticos o de personal diferente a los manipuladores de alimentos.	100%			
3.5. La temperatura ambiental y ventilación de la sala de proceso es adecuada no afecta la calidad del producto, evita la condensación y no incomoda el personal.	93%	7%		
3.6. Se cuenta con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial) las lámparas se encuentran debidamente protegidas en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos.	100%			
3.7. Los productos químicos utilizados (desinfectante, detergentes, plaguicidas) se encuentran rotulados y almacenados en un sitio alejado, protegido.	100%			

### **Equipos y utensilios.**

El 97% de los restaurantes escolares utilizan equipos y superficies en contacto con los alimentos contruidos en materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección, el 3% de los restaurantes no cumplen ya que los equipos como licuadoras se encuentran dañadas, y los mesones se encuentran agrietados y rotos.

El 100% de los restaurantes escolares no aplican en este aspecto ya que no utilizan utensilios desechables.

El 90% de los restaurantes escolares lavan y desinfectan después de utilizarse equipos como peladoras, picadoras y licuadoras para evitar la condensación y acumulación de residuos alimenticios, el 3% no cumplen ya que los equipos se encuentran dañados y el 7% de los restaurantes no aplican porque son los restaurantes que manejan refrigerios industrializados.

La *tabla 38* contiene el resumen de los resultados sobre el cumplimiento de las condiciones de equipos y utensilios que se utilizan en los restaurantes escolares.

**Tabla 38: Resultados del cumplimiento de las condiciones de los equipos y utensilios.**

ASPECTOS VERIFICADOS	PRIMERA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO
4.1 Los equipos y superficies en contacto con los alimentos están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección.	97%	3%		
4.2 Cuando se requiere el establecimiento dispone de utensilios desechables (cubiertos, platos, vasos, etc.)			100%	
4.3. Equipos como licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos y similares son lavados y desinfectados después de su uso. Los accesorios o partes en contacto con los alimentos son lavados y desinfectados después de cada jornada.	90%	3%	7%	

### **Operaciones de manejo y preparación de alimentos.**

En el 100% de los restaurantes escolares se realizan operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies a través de métodos físicos y químicos.

El 100% de los restaurantes escolares mantienen y reciben las materias primas y alimentos sin procesar en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente para mantener la inocuidad de los productos y evitar la contaminación de los mismos.

En el 93% de los restaurantes escolares se realizan el lavado de los alimentos y materias primas sin cocinar con agua hervida antes de la preparación para garantizar la calidad del alimento, el 7% de los restaurantes no aplican ya que consumen refrigerios industrializados.

Las hortalizas y verduras que se consumen crudas son desinfectadas con sustancias permitidas en el 93% de los restaurantes escolares, mientras que el 7% de los restaurantes no aplica ya que suministran refrigerios industrializados.

El 93% de los restaurantes escolares almacenan productos como carne y pollo en los refrigeradores separados unos de otros para evitar la contaminación cruzada, el 7% no aplica ya que se suministran refrigerios industrializados.

El 93% de los restaurantes escolares utilizan utensilios adecuados como pinzas, cucharones y tenedores, algunos de ellos en especial los cucharones no son de material sanitario, el 7% de los restaurantes no utilizan este tipo de utensilios ya que suministran refrigerios industrializados y por lo tanto no aplican.

En el 93% de los restaurantes escolares se realiza el lavado de utensilios con agua, jabón o detergente y cepillo, en especial en donde se pican o fraccionan alimentos,

en el 7% de los restaurantes no aplica ya que se suministran refrigerios industrializados.

El 86% de los restaurantes escolares cuentan con superficies para el picado de alimentos en material sanitario (plástico, nylon, polietileno o teflón), el 7% no cumple ya que las tablas de picado se encuentran en malas condiciones sanitarias y estan para cambiar y el 7% restante de restaurantes escolares no aplican ya que se suministran refrigerios industrializados.

El 93% de los restaurantes escolares desechan los alimentos que no fueron consumidos en el transcurso de las 24 horas, mientras que el 7% restaurantes no aplican ya que suministran refrigerios industrializados los cuales tienen una fecha determinada para su consumo.

En el 100% de los restaurantes escolares el personal que esta vinculado a la preparación de alimentos no manipula dinero ya que el servicio de alimentación es gratuito.

El 100% de los restaurantes escolares no aplican para este aspecto ya que no se exhiben productos ni alimentos en vitrinas para la venta.

En el 97% de los restaurantes escolares se encuentra ubicado el aviso alusivo al lavado y desinfección de manos, mientras que el 3% no se observa ya que en el momento se estaban pintando las paredes y fue retirado.

En la *tabla 39* se encuentran los resultados sobre las operaciones de manejo y preparación de alimentos en los restaurantes escolares del municipio.

**Tabla 39: Resultados del cumplimiento de las operaciones de manejo y preparación de alimentos en restaurantes escolares.**

ASPECTOS VERIFICADOS	PRIMERA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO
5.1. Se realizan operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies a través de métodos adecuados (químicos – físicos)	100%			
5.2. Las materias primas o alimentos sin procesar se reciben en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente.	100%			
5.3. Se lavan los alimentos o materias primas crudas con agua potable corriente antes de la preparación	93%		7%	
5.4. Las hortalizas y verduras que se comen crudas se lavan y desinfectan con sustancias permitidas.	93%		7%	
5.5. Los alimentos perecederos tales como leche, carnes y sus derivados, preparados, productos de la pesca, se almacenan en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuadas y proceden de proveedores que garanticen su calidad.	93%		7%	

5.6. Los alimentos crudos (carnico, lácteos, pescados) se almacenan separadamente de los cocidos o preparados de tal manera que se evita la contaminación cruzada.	93%		7%	
5.7. El servicio de los alimentos se realiza con utensilios adecuados y se evita el contacto con las manos tales como cucharones, pinzas, tenedores, etc.	93%		7%	
5.8. El lavado de utensilios se realiza con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo en especial en donde se pican o fraccionan alimentos, los cuales están en buenas condiciones de conservación e higiene.	93%		7%	
5.9 Las superficies para el picado son de material sanitario (plástico, nylon, polietileno o teflón)	86%	7%	7%	
5.10 Los alimentos preparados para consumo inmediato que no se consumen dentro de las 24 horas siguientes son desechados.	93%		7%	
5.11 El personal que está directamente vinculado a la preparación y/o servicio de los alimentos no manipula dinero.	100%			
5.12. Los alimentos y bebidas expuestos para la venta están en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.			100%	
5.13. Existen avisos alusivos al lavado y desinfección de manos	97%			3%

### **Personal manipulador.**

El 93% de las ecónomas que manipulan alimentos en los restaurantes escolares cuentan con certificados médicos vigentes, mientras que el 7% no aplica ya que no se cuenta con ecónomas por suministrar refrigerios industrializados.

El 93% de las ecónomas que manipulan alimentos en los restaurantes escolares cuentan con el certificado de manipulación de alimentos, el 7% no aplica porque no se cuenta con ecónomas por suministrar refrigerios industrializados.

El 93% de las ecónomas que manipulan alimentos en los restaurantes escolares mantienen las manos limpias, uñas cortas y sin esmalte protegiendo la inocuidad de los alimentos, mientras que el 7% no aplica porque no se cuenta con ecónomas por que se suministran refrigerios industrializados.

El 93% de las ecónomas que manipulan alimentos en los restaurantes escolares utilizan el uniforme completo y de color claro, el 7% no aplica ya que no se cuenta con ecónomas por que se suministran refrigerios industrializados.

El 93% de las ecónomas que manipulan alimentos en los restaurantes escolares se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario y evitan prácticas antihigiénicas como comer, toser, fumar y escupir, el 7% no aplica ya que no se cuenta con ecónomas por que se suministran refrigerios industrializados.

En la *tabla 40* se observa el resumen de los resultados obtenidos en cuanto al cumplimiento de la normatividad por cuenta de las manipuladoras de alimentos que laboran en los restaurantes escolares.

**Tabla 40: Resultados del cumplimiento por parte del personal manipulador de alimentos en restaurantes escolares.**

ASPECTOS VERIFICADOS	PRIMERA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO
6.1. Tiene certificado médico y controles periódicos.	93%		7%	
6.2 Los manipuladores acreditan cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos	93%		7%	
6.3. Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniformes adecuados de color claro (gorro, blusa y delantal), limpio, y calzado cerrado.	93%		7%	
6.4 Las manos se encuentran limpias sin joyas, uñas cortas y sin esmalte	93%		7%	
6.5. Se lavan y desinfectan las manos hasta el codo cada vez que sea necesario.	93%		7%	
6.6. Los manipuladores alimentos evitan prácticas antihigiénicas tales como comer, fumar, toser, escupir o rascarse, etc	93%		7%	

### **Condiciones de conservación y manejo de productos.**

El 100% de los restaurantes escolares cuentan con las condiciones de conservación requeridas como congelación, refrigeración y medio ambiente, al igual mantienen protegidos y separados los alimentos para evitar la contaminación cruzada en especial carnes y lácteos.

El 93% de los restaurantes escolares mantienen los alimentos susceptibles a contaminar como carnes y lácteos debidamente almacenados, protegidos y separados para evitar la contaminación cruzada, mientras el 7% de restaurantes no aplica ya que se suministran refrigerios industrializados

En el 100% de los restaurantes escolares no se encontraron productos vencidos ni en mal estado lo cual indica que son aptos para el consumo humano.

En un 100% los productos se encuentran envasados y bien empacados en condiciones técnicas y sanitarias.

El proceso de servido y expendio al consumidor en los restaurantes escolares se realiza en un 93% en forma sanitaria, el 7% no aplica ya que se suministran refrigerios industrializados

El 93% de los restaurantes escolares almacenan los productos y alimentos ordenadamente, en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso, el 7% de restaurantes no cumplen ya que el área de almacenamiento no es apta para la cantidad de alimentos y productos.

La *tabla 41* contiene el resumen de los resultados de las condiciones de conservación y manejo de productos en los restaurantes escolares del municipio.

**Tabla 41: Resultados del cumplimiento de las condiciones de conservación y manejo de productos en restaurantes escolares.**

ASPECTOS VERIFICADOS	PRIMERA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO
7.1. Los productos se encuentran en condiciones de conservación requeridas (congelación, refrigeración, medio ambiente) protegidos y separados para evitar la contaminación.	100%			
7.2. Los productos susceptibles de contaminar (carne de res, cerdo, pollo, pescados y quesos etc) se encuentran debidamente almacenados, protegidos y separados para evitar la contaminación cruzada.	93%		7%	
7.3. Los productos se encuentran dentro de su vida útil y son aptos para el consumo humano.	100%			
7.4. Los productos están envasados o empacados en condiciones técnicas y sanitarias.	100%			
7.5. El proceso de expendio y venta al consumidor se realiza en forma sanitaria.	93%		7%	
7.6. El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso.	93%	7%		

### Salud ocupacional.

El 14% de los restaurantes escolares cuentan con el extintor cargado y ubicado en un lugar visible y el 86% de los restaurantes cuentan con el extintor fuera de servicio y algunos no lo han adquirido.

El 66% de los restaurantes escolares no cuentan con el botiquín y algunos de ellos lo tienen sin dotación, mientras que el 34% tienen el botiquín dotado con los respectivos implementos y ubicado en lugares visibles para el servicio de las económicas, estudiantes y docentes.

El 87% de los restaurantes escolares cuentan con la señalización correspondiente por áreas de trabajo, por otro lado el 10% no cumplen con la señalización completa y en el 3% no se observaron ubicadas ya que se estaban pintando las paredes.

En la *tabla 42* se encuentran registrados los resultados sobre el cumplimiento en el área de salud ocupacional en los restaurantes escolares del municipio.

**Tabla 42: Resultados del cumplimiento de la parte de salud ocupacional en restaurantes escolares.**

ASPECTOS VERIFICADOS	PRIMERA VISITA			
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	NO OBSERVADO
8.1. Se evidencian equipos e implementos de seguridad en funcionamiento y ubicados de acuerdo a normas de seguridad industrial (extintores, campanas extractoras, barandas, estibas de seguridad y arnés para trabajo en altura).	14%	86%		
8.2. El establecimiento dispone de botiquín bien dotado y ubicado en un lugar visible.	34%	66%		
8.3. Cuenta con la señalización ubicadas en lugares visibles.	87%	10%		3%

### **3.6. Entrega de informe**

Teniendo en cuenta el análisis de la información de inspección y vigilancia higiénico sanitaria a los restaurantes escolares se elaboró y entregó a la Alcaldía Municipal el diagnóstico sanitario correspondiente a cada uno de los restaurantes escolares, especificando las condiciones físicas, sanitarias, área de preparación de alimentos, equipos y utensilios, operaciones de manejo, personal manipulador, conservación y manejo de productos, salud ocupacional y recomendaciones para mejorar.



#### **4. Evaluación y cumplimiento de los objetivos**

- El objetivo era inspeccionar 110 establecimientos públicos, de los cuales se visitaron 60 ya que la información otorgada inicialmente por la oficina de hacienda de la Alcaldía Municipal fue errada y al realizar la verificación de datos de la lista de comercio del municipio se corroboró que la mitad de los establecimientos estaban en funcionamiento y expendían bebidas y alimentos, por otro lado se visitaron 30 restaurantes escolares de 31 que inicialmente se había hablado, pero en la actualidad solo funcionan 30 sedes educativas, una de ellas fue cerrada por falta de estudiantes.
- Se verificaron en un 100% las condiciones higiénico sanitarias de los restaurantes escolares y establecimientos públicos que expenden bebidas y alimentos cumpliendo con el objetivo establecido
- El objetivo fue diligenciar las fichas técnicas y analizar la información obtenida en las diferentes inspecciones realizadas a los establecimientos públicos y restaurantes escolares, lo cual se cumplió en su totalidad.
- Se realizó una capacitación y asesoría sobre buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos al personal manipulador de los establecimientos públicos seleccionados que incumplieron con la normatividad vigente. A las ecónomas de los restaurantes escolares no se les realizó capacitación ya que ellas están constantemente capacitándose por cuenta de la empresa encargada de los restaurantes escolares.
- El objetivo fue realizar las medidas de control higiénico sanitarias visitando nuevamente a cada uno de los establecimientos públicos para verificar el cumplimiento de la normatividad sanitaria teniendo en cuenta las recomendaciones dadas en la primera visita, lo cual se cumplió en un 100%. A los restaurantes escolares del municipio no se les visitó por segunda vez ya que no hubo cambios ni mejoramientos en cuanto a las recomendaciones dadas, sin embargo quedó radicado en la alcaldía municipal el diagnóstico de cada uno de los restaurantes escolares para que en el transcurso de estos meses puedan mejorar algunas de las deficiencias y necesidades que tienen.

## **5. Conclusiones**

A través de este trabajo se logró verificar que el 100% de los establecimientos públicos y restaurantes escolares del municipio de Gachetá no cumplen en su totalidad con la normatividad sanitaria ya que falta mayor control y exigencia por parte de las entidades responsables del sistema de vigilancia de la salud pública en el municipio; al igual por la ausencia de responsabilidad y falta de compromiso por acatar y cumplir con lo estipulado en la norma sanitaria por parte de los propietarios y empleados que laboran en los establecimientos públicos y restaurantes escolares.

La totalidad de los establecimientos públicos y los restaurantes escolares que se encuentran ubicados en el área urbana del municipio cuentan con el suministro de agua potable, la cual es proporcionada y tratada por la planta de tratamiento (PTAP), siendo apta para el consumo humano y generando el suministro adecuado para desarrollar las operaciones básicas y necesarias dentro de los establecimientos.

Los restaurantes escolares de la zona rural del municipio no cuentan con planta de tratamiento para el agua (PTAP), de tal forma que el suministro proviene de nacederos y acueductos veredales a los cuales no se les hace mantenimiento y por lo tanto el agua es considerada como no apta para su consumo por no cumplir con las condiciones requeridas.

En el proceso de verificación de las condiciones higiénicas y sanitarias de los establecimientos públicos y restaurantes escolares se evidencio que existe la presencia de insectos, roedores y animales domésticos, especialmente en la plaza de mercado municipal y en algunas escuelas que no cuentan con las condiciones adecuadas de infraestructura por falta de vidrios en ventanas y puertas, permitiendo así el fácil acceso a este tipo de animales.

La gran parte de los manipuladores de alimentos que laboran en los establecimientos públicos del municipio no cuentan con exámenes ni certificaciones médicas ya que no sacan el tiempo necesario para realizarlos, ni cuentan con el dinero suficiente para pagarlos.

La plaza de mercado es uno de los espacios comerciales en donde se mueve y genera la economía del municipio, sin embargo sanitariamente no cumple con las condiciones requeridas y exigidas por la normatividad vigente ya que la estructura física no es la más adecuada por tener paredes, pisos y techos en mal estado y estar diseñados en materiales no sanitarios, de igual manera los espacios y áreas de trabajo no garantizan la conservación e inocuidad de los alimentos en especial

en donde se comercializan los productos cárnicos, corriendo el riesgo de contaminar los alimentos.

Es evidente la presencia de residuos sólidos dentro de la plaza de mercado en espacios no adecuados para su disposición por la falta de recipientes con capacidad adecuada para la recolección y disposición de los residuos que se generan en los días de mercado; como consecuencia se generan malos olores y la presencia de animales, insectos y roedores.

Los centros educativos del municipio que se encuentran funcionando cuentan con el servicio de restaurantes escolares los cuales no cumplen con las condiciones higiénicas y sanitarias requeridas para su funcionamiento, por tal motivo la alcaldía municipal como ente de control busca mejorar las condiciones sanitarias por medio de inspección, vigilancia y control con el fin de prevenir enfermedades en los estudiantes que utilizan el servicio del restaurante escolar.

Se generaron grandes avances en la concientización de los manipuladores en cuanto al uso adecuado del uniforme, los elementos de protección personal, los hábitos higiénicos y el manejo de las buenas prácticas sanitarias, por medio de capacitación y asesoría promovida por la Alcaldía Municipal.

## **6. Recomendaciones**

Se recomienda actualizar los listados de los establecimientos comerciales del municipio que se encuentran registrados en la oficina de hacienda, ya que los datos de direcciones, representantes legales y nombre de los establecimientos los han cambiado.

Incentivar a los propietarios y representantes legales de los establecimientos públicos a que participen y asistan a las asambleas y reuniones organizadas por el municipio para que se puedan tener en cuenta sus opiniones.

Adquirir suficientes recipientes para la recolección de residuos sólidos y ubicarlos en puntos estratégicos dentro de la plaza de mercado para evitar la acumulación y proliferación de animales y roedores.

Ubicar vidrios en ventanas y puertas especialmente de las famas de la plaza de mercado para evitar el ingreso de roedores y animales.

Mejorar las condiciones y materiales de pisos, paredes y techos de la plaza de mercado ya que no se encuentran en buenas condiciones y no están diseñadas para una fácil limpieza y desinfección.

Procurar mantener alejados de los alimentos que se expenden en la plaza de mercado animales callejeros, ya que generan molestias y causan riesgo para la inocuidad de los productos que allí son comercializados.

Adquirir extintores y botiquines dentro de la plaza de mercado y ubicarlos en lugar en donde se puedan observar y se puedan adquirir en caso de alguna emergencia.

Realizar fumigación en los diferentes restaurantes escolares para evitar la presencia y proliferación de insectos y plagas.

Adquirir utensilios para los restaurantes escolares como cuchillos, cucharas, cucharones, licuadoras, molinillos, ollas ya que los que se utilizan en los restaurantes están para cambiar por sus condiciones sanitarias.

Realizar la recarga a los extintores de los restaurantes escolares que se encuentran fuera de funcionamiento y adquirirlos en las escuelas y restaurantes que no tienen, de igual forma adquirir y dotar los botiquines que se encuentran desocupados.

## **Bibliografía**

Decreto 3518 del 9 de octubre del 2006, Ministerio de la Protección Social. Colombia. En línea "<http://http://www.ins.gov.co/lineas-de-accion/SubdireccionVigilancia/sivigila/Documentos%20SIVIGILA/Decreto%203518%2006%20Crea%20y%20reglamenta%20el%20SIVIGILA.pdf>

Dobrich, R., & Gesuele, F. (s.f.). Programas de salud pública veterinaria. Manual práctico de la inspección manual de la salud. (o. m. salud, Ed.) Instituto panamericano de protección de alimentos y zoonosis.

Guzmán, D (1993). Gachetá 400 años .Bogotá, Cundinamarca. Empresa editorial de Cundinamarca Antonio Nariño EDICUNDI. Colombia

Ministerio de salud pública y asistencia social. (2004). procedimientos de instrumentos para la protección de higiene de los alimentos. Salvador.

Ley 9 del 24 de Enero de 1997, Código sanitario Nacional, Congreso de Colombia, En línea [http://www.secretariassenado.gov.co/senado/basedoc/ley\\_0009\\_1979.html](http://www.secretariassenado.gov.co/senado/basedoc/ley_0009_1979.html)

Ley 1122 del 9 de Enero del 2007, Ministerio de Salud Pública y Protección Social, Congreso de la Republica, En línea <http://www.minsalud.gov.co/Normatividad/LEY%201122%20DE%202007.pdf>

Prieto M & Vesca A. (2011). Ficha técnica de alimentos sanos y seguros. Líneas de acción alimentos sanos y seguros. Bogotá, Cundinamarca, Colombia: Secretaria Distrital de salud.

Resolución ministerial 363 del 3 de mayo del 2005, Norma sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios a fines, Ministerio de Salud del Perú. En línea [http://www.muniplibre.gob.pe/web\\_old/Reglamento%20de%20Restaurante.pdf](http://www.muniplibre.gob.pe/web_old/Reglamento%20de%20Restaurante.pdf)

Resolución 2674 del 22 de julio del 2013, Ministerio de Salud y Protección Social. En línea <http://www.invima.gov.vo/portal /face/index.jsp>.

Resolución 604 del 12 de febrero de 1993, Ministerio de Salud. En línea <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=22641>

Sánchez, L. (2011). Documentación de los programas de saneamiento básico, capacitación a los manipuladores y diseño de servicio de alimentación pedregal S.A.S. Corporación universitaria lasallista. Facultad de ingeniería. Antioquia, Caldas