

**DISEÑO DEL PLAN DE SANEAMIENTO PARA EL RESTAURANTE DE COMIDAS
RAPIDAS PERRO LOCO DE LA CIUDAD DE CÚCUTA, NORTE DE SANTANDER**



**MILEIDY BEATRIZ ACEVEDO RANGEL
EDWIN ALEJANDRO MENDOZA VEGA
Ejecutores**

**TRABAJO DE GRADO PARA OPTAR EL TÍTULO DE ESPECIALISTA EN SEGURIDAD
ALIMENTARIA**

**KAREN MARTINEZ
Directora**

**UNIVERSIDAD DE PAMPLONA
FACULTAD DE INGENIERIAS Y ARQUITECTURA
DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS
ESPECIALIZACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA
PAMPLONA
2020**

Nota de aceptación:

Aprobado por el Comité de Grado en cumplimiento de los requisitos exigidos por la Universidad de Pamplona para optar al título de Especialista en Seguridad Alimentaria.

Jurado

Jurado

Villa del Rosario, diciembre de 2020

Agradecimientos

Queremos agradecer primordialmente a Dios todopoderoso que nos ha bendecido con la vida, la familia y la oportunidad de construir nuestros sueños.

Agradecemos a nuestras respectivas familias por estar incondicionalmente con nosotros, apoyándonos e impulsándonos a seguir adelante en medio de las dificultades, aun esas que no esperábamos como una pandemia pero que nos permitió sacar todo nuestro coraje y resiliencia para seguir avanzando, gracias por su amor y por ser la fuente de nuestra motivación.

Tabla de contenido

	Pág.
Lista de tablas.....	6
Lista de figuras.....	7
Resumen.....	8
1. Introducción	10
1.1. Marco teórico.....	10
1.1.1. Seguridad alimentaria y ejes	10
1.1.2. Buenas prácticas de manufactura.....	12
1.2 Marco referencial	13
1.3 Marco conceptual.....	13
1.4 Marco Legal	15
2. Objetivos y plan de trabajo.....	17
2.1. Objetivo general.....	17
2.2. Objetivos específicos	17
2.3. Plan de trabajo.....	17
3. Materiales y métodos	19
3.1. Concepto sanitario	20
4. Resultados y discusión	22
4.1. Visita de revisión diagnostica	22
4.2. Análisis de resultados de la visita de revisión diagnóstica	25
4.3. Diseño plan de saneamiento.....	27

4.4. Diseño programa de capacitaciones	29
4.5. Socialización.....	29
5. Conclusiones	31
6. Recomendaciones.....	32
Bibliografía	33
Anexos.....	35

Lista de tablas

	Pág.
Tabla 1 Normativa vigente para la creación de los planes de saneamientos en Colombia.	15
Tabla 2 Plan de trabajo.....	17
Tabla 3 Calificación aspectos a verificar en la inspección sanitaria.	19
Tabla 4 Concepto sanitario del establecimiento de acuerdo con el nivel de cumplimiento.	20
Tabla 5 Perfil sanitario restaurante comidas rápidas Perro loco	25

Lista de figuras

	Pág.
Figura 1 Logo de la empresa.....	13
Figura 2 Fachada instalaciones del restaurante Perro Loco sede Quinta Bosch.	22
Figura 3 Área de cocina	22
Figura 4 Área de almacenamiento de materia prima.....	23
Figura 5 Área de producción.....	23
Figura 6 Área de desinfección.....	23
Figura 7 Punto ecológico.....	24
Figura 8 Área de ubicación de los implementos personales de los empleados.	24
Figura 9 Batería sanitaria	24
Figura 10 Entrevista con gerente del restaurante	25
Figura 11 Socialización de proyecto de investigación a gerente, administrativo y colaboradores del restaurante	30
Figura 12 Socialización de proyecto de investigación a gerente, administrativo y colaboradores del restaurante	30

Resumen

La seguridad alimentaria habla desde sus procesos teóricos y prácticos de la inocuidad de los alimentos, además de la aplicación y cumplimiento de los programas establecidos por las normativas colombianas vigentes, es por ello que se hace importante diseñar para los restaurantes un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para mitigar los riesgos de contaminación de los alimentos, para en un mediano plazo luego de implementar el plan de saneamiento lleguen a fortalecer la calidad e inocuidad de los productos finales.

Este proyecto permitió diseñar el Plan de Saneamiento ajustado a las necesidades del restaurante de comidas rápidas Perro Loco, mediante una investigación de tipo descriptiva con apoyo de enfoque cualitativo, partiendo de un diagnóstico que permitió medir las condiciones higiénicas sanitarias actuales del restaurante y así se logró verificar el porcentaje de adherencia de cada uno de los aspectos que se evaluaron.

Palabras clave: alimentos, calidad, higiene, inocuidad, protocolo, saneamiento.

Summary

Food safety speaks from its theoretical and practical processes of food safety, in addition to the application and compliance with the programs established by current Colombian regulations, that is why it is important to design a Sanitation Plan with objectives clearly defined and with the procedures required to mitigate the risks of food contamination, so that in the medium term, after implementing the sanitation plan, they will strengthen the quality and safety of the final products.

This project made it possible to design the Sanitation Plan adjusted to the needs of the Perro Loco fast food restaurant, through a descriptive research supported by a qualitative approach, based on a diagnosis that allowed measuring the current hygienic sanitary conditions of the restaurant and thus it was achieved verify the percentage of adherence of each one of the aspects that were evaluated.

Key words: food, quality, hygiene, safety, protocol, sanitation.

1. Introducción

Los cambios de tendencia en cuanto a la alimentación y los hábitos de consumo en la actualidad, muestran que cada vez más gente prefiere comer fuera de su casa y se dirigen hacia nuevas variedades gastronómicas; es por ello, que en las últimas décadas el crecimiento acelerado de los restaurantes de comida rápida han influido a su vez en el crecimiento del sector de los alimentos y la economía en general, ya que las constantes aperturas de nuevos locales de comida rápida, tanto en puntos centrales dentro de las ciudades, como en las plazuelas de los centros comerciales, dan prueba de la solidez del mercado y del incremento de sus clientes.

Las comidas rápidas evolucionaron desde la hamburguesa y los perros calientes, a una gran variedad de comidas que se pueden adaptar al concepto de alimentos con procesos fáciles y rápidos de preparar, con una alta calidad y a un precio bajo.

Por otro lado, todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implementar y desarrollar un Plan de Saneamiento con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos, estrategias que permiten garantizar que los alimentos producidos y/o preparados en dicho establecimiento son seguros e inocuos para el consumo humano.

1.1. Marco teórico

1.1.1. Seguridad alimentaria y ejes

Para un seguimiento adecuado de los procesos en seguridad alimentaria, se hace necesario conocer en primera medida cuál es el concepto actual y la evolución histórica que se teje alrededor de esta, “el concepto surge en la década del 70, basado en la producción y disponibilidad alimentaria a nivel global y nacional. En los años 80, se añadió la idea del acceso, tanto económico como físico. Y en la década del 90, se llegó al concepto actual que incorpora la inocuidad y las preferencias culturales, y se reafirma la Seguridad Alimentaria como un derecho humano”.¹ Según el Instituto de Nutrición para Centroamérica y Panamá (INCAP), la Seguridad Alimentaria Nutricional “es un estado en el cual todas las personas gozan, en forma oportuna y permanente, de acceso físico, económico y social a los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad, para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar general que coadyuve al logro de su desarrollo”.² Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), desde la Cumbre Mundial de la Alimentación (CMA) de 1996, la Seguridad Alimentaria “a nivel de individuo, hogar, nación y global, se consigue cuando todas las personas, en todo momento, tienen

¹ ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS. OMS- FAO. Seguridad Alimentaria y Nutricional Conceptos Básicos. 2011.

² INSTITUTO DE NUTRICIÓN DE CENTRO AMÉRICA Y PANAMÁ. Seguridad Alimentaria y Nutricional en Centroamérica. 2002.

acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana”³. En esa misma Cumbre, dirigentes de 185 países y de la Comunidad Europea reafirmaron, en la Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial, “el derecho de toda persona a tener acceso a alimentos sanos y nutritivos, en consonancia con el derecho a una alimentación apropiada y con el derecho fundamental de toda persona a no padecer hambre”⁴.

Según la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN), determinada por el Consejo Nacional de Política Económica y Social (CONPES) 113, presentan el concepto de seguridad alimentaria y nutricional a través de los siguientes ejes que la definen⁵:

- a. **Disponibilidad de alimentos:** es la cantidad de alimentos con que se cuenta a nivel nacional, regional y local. Está relacionada con el suministro suficiente de estos frente a los requerimientos de la población y depende fundamentalmente de la producción y la importación. Está determinada por: la estructura productiva (agropecuaria, agroindustrial), los sistemas de comercialización internos y externos, los factores productivos (tierra, crédito, agua, tecnología, recurso humano), las condiciones ecosistémicas (clima, recursos genéticos y biodiversidad), las políticas de producción y comercio, y las tensiones sociopolíticas (relaciones económicas, sociales y políticas entre actores).
- b. **Acceso:** es la posibilidad de todas las personas de alcanzar una alimentación adecuada y sostenible. Se refiere a los alimentos que puede obtener o comprar una familia, una comunidad o un país. Sus determinantes básicos son el nivel de ingresos, la condición de vulnerabilidad, las condiciones socio-geográficas, la distribución de ingresos y activos (monetarios y no monetarios) y los precios de los alimentos.
- c. **Consumo:** se refiere a los alimentos que comen las personas y está relacionado con la selección de los mismos, las creencias, las actitudes y las prácticas. Sus determinantes son: la cultura, los patrones y los hábitos alimentarios, la educación alimentaria y nutricional, la información comercial y nutricional, el nivel educativo, la publicidad, el tamaño y la composición de la familia.
- d. **Aprovechamiento o utilización biológica de los alimentos:** se refiere a cómo y cuánto aprovecha el cuerpo humano los alimentos que consume y cómo los convierte en nutrientes para ser asimilados por el organismo. Sus principales determinantes son: el medio ambiente, el estado de salud de las personas, los entornos y estilos de vida, la situación nutricional de la población, la disponibilidad, la calidad y el acceso a los servicios de salud, agua potable, saneamiento básico y fuentes de energía.

³ *Ibíd.*, p. 2.

⁴ *Ibíd.*, p. 3.

⁵ ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS. CONPES. Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional. 2007. P. 4-6.

- e. **Calidad e inocuidad de los alimentos:** se refiere al conjunto de características de los alimentos que garantizan que sean aptos para el consumo humano, que exigen el cumplimiento de una serie de condiciones y medidas necesarias durante la cadena agroalimentaria hasta el consumo y el aprovechamiento de los mismos, asegurando que una vez ingeridos no representen un riesgo (biológico, físico o químico) que menoscabe la salud. No se puede prescindir de la inocuidad de un alimento al examinar la calidad, dado que la inocuidad es un atributo de la calidad. Sus determinantes básicos son: la normatividad (elaboración, promoción, aplicación, seguimiento); la inspección, vigilancia y control; los riesgos biológicos, físicos y químicos, y la manipulación, conservación y preparación de los alimentos.

1.1.2. Buenas prácticas de manufactura

Las buenas prácticas de manufactura (BPM), según definición en el artículo 1 de la resolución 2674 del 22 de Julio del 2013 se establecen como los principios básicos y “prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción”.⁶

a. Programa de limpieza y desinfección

El programa de limpieza y desinfección es un conjunto de actividades que se aplican en cada unidad de servicio de alimentación cuyo propósito es reducir, eliminar y evitar la proliferación de microorganismos presentes en los equipos, superficies, personal, indumentaria, planta física, área de preparación de alimentos y en general en todas las instalaciones, haciendo de este un sitio óptimo en calidad e higiene para la prestación del servicio.

b. Programa de residuos sólidos

Es un programa que establece el manejo de los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos) de forma que evite la contaminación y/o deterioro de alimentos, áreas, dependencias o equipos, del medio ambiente, la proliferación de plagas, a través de una correcta clasificación de los residuos sólidos, previniendo la contaminación de los alimentos, materias primas, preparaciones, equipos y utensilios; retirando los desechos rápidamente de las diferentes áreas de preparación y servicio, en sus respectivos recipientes sanitarios.

c. Programa de control de plaga

El programa de control de plagas describe las acciones para disminuir los factores que hacen que las plagas sobrevivan o aumenten. La finalidad del programa es prevenir la presencia y proliferación de plagas en el punto de preparación y distribución de los alimentos. Al implementar este programa se minimizará la presencia de cualquier tipo de plagas realizando todas las labores necesarias para garantizar la eliminación de los sitios donde los insectos y roedores puedan anidar y/o alimentarse.

⁶ COLOMBIA, MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL Resolución 2674 de 2013, p.4.

d. Programa de abastecimiento de agua

Este programa tiene como fin controlar la calidad del agua utilizada en los procesos, especifica quien la suministra, como se verifica, frecuencia y responsable de su verificación ya que el agua empleada en la industria de alimentos debe ser de calidad potable, debe estar a la temperatura y presión adecuada requerida para cada proceso, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos, dado que siempre es utilizada en los procesos de limpieza y desinfección y en muchos casos hace parte de la cadena de producción como materia prima Ministerio de salud y Protección Social de Colombia (2013).

1.2 Marco referencial

Perro loco es una empresa legalmente constituida desde el año 2011 que se dedica a la preparación y venta de comidas rápidas; Inicio con modalidad de venta estacionaria (ambulante en carros de perros), posteriormente se inauguró su primera sede en el año 2013 en el barrio Quinta Oriental frente a la universidad Francisco de Paula Santander como una alternativa por la afluencia de estudiantes en la zona. En el año 2015 se apertura la sucursal ubicada en el barrio Quinta Bosch y en el año 2016 se apertura la sucursal en la calle 8 del Barrio Latino. Actualmente la única sede activa y operando es la del barrio Quinta Bosch con modalidad de preparación y entrega para llevar y/o domicilio.

Figura 1 Logo de la empresa



Fuente: Empresa Perro Loco

1.3 Marco conceptual

Los conceptos que se definen a continuación se tomaron de la resolución 2674 del 2013⁷.

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

⁷ COLOMBIA, MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL Resolución 2674 de 2013, p.2-7.

Alimento contaminado: Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

Alimento de mayor riesgo en salud pública: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

Alimento perecedero: El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

Ambiente: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

Autoridades sanitarias competentes: Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

Buenas Prácticas de Manufactura: Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

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

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

Equipo: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.

Expendio de alimentos: Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

Higiene de los alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Inocuidad de los alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Plaga: Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

Restaurante o establecimiento gastronómico: Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.

1.4 Marco Legal

Tabla 1 Normativa vigente para la creación de los planes de saneamientos en Colombia.

Normativa	Descripción
Ley 9 de 1979 ⁸	Por la cual se establecen las normas sanitarias para la prevención y control de los agentes biológicos, físicos o químicos que alteran las características del ambiente exterior de las edificaciones hasta hacerlo peligroso para la salud humana.
Decreto 3075 de 1997 ⁹	Principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se minimicen los riesgos inherentes durante las diferentes etapas de la cadena de producción.

⁸ COLOMBIA. CONGRESO DE LA REPÚBLICA. Ley 9 de 1979. p.1.

⁹ COLOMBIA, PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA, Decreto 3075 de 1997 p. 3-8.

Guía técnica Colombiana GTC 24 ¹⁰	Actividades dirigidas a efectuar la recolección, transporte y separación, cuando a ello haya lugar, de residuos sólidos que serán sometidos a procesos de reutilización, reciclaje o incineración
Guía técnica Colombiana GTC 86 ¹¹ Resolución 2674 de 2013 ¹²	Guía para la implementación de la gestión integral de residuos Establece los requisitos sanitarios que debe cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procedimientos, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo de salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas. Los programas prerrequisitos que se establecen son: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Programa de limpieza y desinfección ➤ Programa de desechos sólidos ➤ Programa de control integrado de plagas ➤ Programa de abastecimiento de agua potable.
Resolución 1050 del 26 junio de 2020 ¹³	Adoptar el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 en el servicio de entrega para llevar para las actividades de expendio a la mesa de comidas preparadas, clase está referida únicamente a la prestación del servicio únicamente de “entrega para llevar” y bajo el entendido que dentro de la actividad se encuentra autorizada la prestación del servicio a domicilio.

Fuente: Elaboración propia

¹⁰ GUÍA TÉCNICA COLOMBIANA GTC 24. Gestión ambiental. Residuos sólidos. Guía para la separación en la fuente. 2009. p.7.

¹¹ GUÍA TÉCNICA COLOMBIANA GTC 86. Gestión ambiental. Guía para la implementación de la gestión integral de residuos. 2003.

¹² COLOMBIA, MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL Resolución 2674 de 2013, p.1-2.

¹³ COLOMBIA, MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL Resolución 1050 de 2020, p.1.

2. Objetivos y plan de trabajo

2.1. Objetivo general

Diseñar el Plan de Saneamiento para el restaurante de comidas rápidas Perro Loco de la ciudad de Cúcuta, Norte de Santander.

2.2. Objetivos específicos

- Medir el grado de cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones del restaurante de comidas rápidas Perro Loco de la ciudad de Cúcuta, Norte de Santander.
- Identificar los aspectos de menor cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias del restaurante de comidas rápidas Perro Loco de la ciudad de Cúcuta, Norte de Santander.
- Estructurar y socializar los programas de plan de saneamiento ajustado a las necesidades del restaurante de comidas rápidas Perro Loco de la ciudad de Cúcuta, Norte de Santander.

2.3. Plan de trabajo

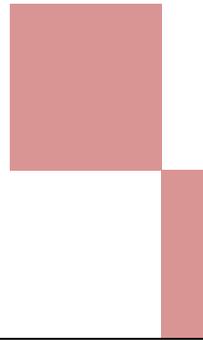
Tabla 2 Plan de trabajo

Actividad	Ejecución de las actividades en los meses del año 2020															
	Septiembre				Octubre				Noviembre				Diciembre			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Revisión de normatividad e instrumentos para aplicación de visita diagnóstica de las condiciones higiénicas sanitarias del restaurante.																
Realizar visita a las instalaciones del restaurante de comidas rápidas perro loco para la aplicación del instrumento de diagnóstico de las condiciones higiénico sanitarias																
Análisis y descripción de los resultados obtenidos de la visita diagnóstica																

Diseñar el plan de saneamiento y sus programas de acuerdo a los resultados obtenidos del diagnóstico.

Realizar la socialización del plan de saneamiento con los colaboradores del restaurante de comidas rápidas perro loco.

Fuente: Elaboración propia.



3. Materiales y métodos

Este proyecto permitió medir el grado de cumplimiento de los requisitos establecidos por la normatividad vigente y los entes reguladores de las condiciones higiénico-sanitarias actuales del restaurante de comidas rápidas Perro Loco y posteriormente, diseñar el Plan de Saneamiento para su aplicación, mediante una investigación de tipo descriptivo con apoyo de enfoque cualitativo.

El proceso de Investigación se inició con una revisión bibliográfica de las disposiciones que los diferentes organismos, tanto a nivel nacional, Instituto Nacional de Vigilancia (INVIMA), e internacional como la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA), han dictado con respecto a la inocuidad y la producción de alimentos aptos para el consumo humano, las normativas sanitarias vigentes (Resolución 2674 de 2013 y Decreto 3075 de 1997), así como los diferentes manuales de BPM y saneamiento básico que servirían de modelo para la realización del plan de saneamiento a realizar dentro del presente trabajo.

En el diagnóstico higiénico sanitario, se realizó una primera visita de reconocimiento para recopilación de la información del restaurante, en el reconocimiento del cómo son los procesos desarrollados al interior del establecimiento, número de personal, formación del personal y las funciones que cumple cada uno, además de revisar escenarios como; horarios de trabajo, equipos, distribución de las áreas del restaurante, y verificar las condiciones iniciales higiénico-sanitarias, teniendo como referente la resolución 1229 de 2013 que responde al modelo de inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano, incluidos los alimentos .¹⁴

La evaluación corresponde a los siguientes criterios:

Tabla 3 Calificación aspectos a verificar en la inspección sanitaria.

Aceptable	Aceptable con Requerimientos	Inaceptable
Cuando cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto a evaluar.	Cuando cumple parcialmente los requisitos descritos para el aspecto a evaluar.	Cuando no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto a evaluar.

Fuente: INVIMA, 2015.

¹⁴ COLOMBIA, MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL resolución 1229 de 2013, p. 11.

3.1. Concepto sanitario

Según el porcentaje (%) total de cumplimiento, definirá el concepto sanitario y se determinará el nivel de cumplimiento del establecimiento (Tabla 4).

Tabla 4 Concepto sanitario del establecimiento de acuerdo con el nivel de cumplimiento.

Concepto.	Nivel de cumplimiento
Favorable	90-100%
Favorable con requerimientos	60 - 89,9%
Desfavorable	< 59,9%

Fuente: INVIMA, 2015.

La metodología utilizada en el diseño del plan de saneamiento se dividió en 6 fases:

- Fase 1: Visita de revisión diagnóstica, en la que se recopiló la información necesaria para llevar a cabo la elaboración del plan de saneamiento, donde por medio del Formato F16 del Instituto Nacional de Vigilancia (INVIMA) se verificaron las condiciones de las instalaciones internas de la empresa de alimentos, específicamente evaluando las instalaciones físicas, equipos tecnológicos, utensilios de trabajo, manejo adecuado de agua, alimentos y disposición correcta de los residuos sólidos (desechos o basuras), así como un diagnóstico del conocimiento del personal en el tema de manipulación de productos alimenticios.
- Fase 2: análisis del diagnóstico, una vez recolectada la información se procedió a revisar y analizar la misma, en esta fase se definió las deficiencias sanitarias y el orden de prioridades de las mismas, lo que ayudó en el diseño de los programas del plan de saneamiento.
- Fase 3: Cronograma de actividades, se definió el cronograma de actividades donde se describió y puntualizó todas las actividades necesarias para llevar a cabo el diseño del plan de saneamiento y el programa de capacitaciones.
- Fase 4: se procedió a realizar el diseño del plan de Saneamiento, con sus programas de limpieza y desinfección, manejo integrado de plagas, manejo de residuos y control de calidad del agua potable, mediante lineamientos del Instituto Nacional de Vigilancia (INVIMA) para el restaurante de comidas rápidas Perro Loco de la ciudad de Cúcuta - Norte de Santander.
- Fase 5: se diseñó el modelo del programa de capacitaciones dirigido a todos los empleados del restaurante de comidas rápidas Perro Loco, el cual será implementado por la gerencia del restaurante como compromiso del mismo, de manera continua y periódica.

- Fase 6: Socialización, se socializó el plan de saneamiento y su programa de capacitaciones a todo el personal de la empresa. Se realizó entrega de documentos y material impreso al gerente del restaurante.

4. Resultados y discusión

4.1. Visita de revisión diagnóstica

Figura 2 Fachada instalaciones del restaurante Perro Loco sede Quinta Bosch.



Figura 3 Área de cocina



Figura 4 Área de almacenamiento de materia prima.



Figura 5 Área de producción



Figura 6 Área de desinfección



Figura 7 Punto ecológico.



Figura 8 Área de ubicación de los implementos personales de los empleados.



Figura 9 Batería sanitaria



Figura 10 Entrevista con gerente del restaurante



4.2. Análisis de resultados de la visita de revisión diagnóstica

Durante las dos semanas que se realizó el diagnóstico de las condiciones higiénico sanitarias de las instalaciones del restaurante de comida rápida Perro Loco ubicado en el barrio Quinta Bosch, Cúcuta - Norte de Santander, se evidenció que cumple parcialmente la mayoría de los requisitos mencionados en la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, tal y como se observa en los resultados expuestos en la tabla 5.

Tabla 5 Perfil sanitario restaurante comidas rápidas Perro loco

Perfil sanitario restaurante de comidas rápidas Perro Loco sede Quinta Bosch			
Aspecto	Puntaje máximo	Puntaje obtenido	Cump.
Instalaciones físicas	26	21	81%
Instalaciones sanitarias	8	3	38%
Personal manipulador de alimentos	32	25	78%
Condiciones de saneamiento	46	20	43%
Condiciones de proceso y fabricación	74	46	62%
Aseguramiento y control de calidad	8	0	0%
Totales	194	115	59,2%

Fuente: Elaboración propia.

De todos los aspectos evaluados el correspondiente a instalaciones físicas obtuvo un 81% de cumplimiento, relacionando la locación y el diseño de las instalaciones del espacio, de esta manera

se categoriza dentro de la evaluación como aceptable con requerimiento, teniendo en cuenta que es un restaurante con diseño tipo terraza con un área total de 100 metros cuadrados y la cocina cuenta con 15 metros cuadrados que es el área totalmente construida.

En cuanto al aspecto de instalaciones sanitarias, el restaurante cumple con un 38% aceptable con requerimiento, ya que se evidencio que solo cuenta con 1 sanitario tanto para empelados como para clientes, no cuenta con vestier y Lokers individuales teniendo en cuenta la infraestructura pequeña de las instalaciones.

El personal manipulador de alimentos, se definen como todas aquellas personas que intervienen directamente con los alimentos durante su fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expedición. Según la categoría personal manipulador de alimentos, presenta un 78 % de cumplimiento evidenciando los siguientes ítems: en estado de salud, se evidencia que el personal cuenta con adecuado estado de salud, así mismo los colaboradores del restaurante afirman que realizan los exámenes médicos al iniciar su contrato laboral, pero actualmente el área administrativa no cuenta con documentos en físico de los registros médicos de cada uno de los empleados, por lo que se recomienda que administrativamente el personal tenga una carpeta que demuestre que cada año se realizan los chequeos médicos exigidos por la ley. En cuanto a las prácticas higiénicas se concluye que el personal manipulador de alimentos durante su jornada de trabajo posee elementos como: guantes, delantal, gorro de cocina, tapabocas, manos limpias, utensilios y elementos de cocina lavados y desinfectados. Con relación a la educación y capacitación, actualmente el personal asegura no tener un plan de capacitación que les permita actualizarse constantemente de las normativas, formas e implementaciones de programas y procesos que aporten al desarrollo de su labor, esta categoría es insuficiente, por lo tanto, se recomienda diseñar un programa de capacitación.

En la categoría de saneamiento, suministro y agua potable se evidencia un cumplimiento del 43%, siendo este bajo ya que el restaurante no cuenta con procedimientos escritos sobre manejo y calidad del agua, no cuenta con registros de laboratorio que verifican la calidad del agua, ni con control diario del cloro residual. Por otro lado, el restaurante cuenta con un buen suministro de agua potable proveniente de la red de acueducto municipal, el cual se utiliza para los procesos que contribuyen al lavado de alimentos durante la preparación y consumo, además de ser un elemento vital en la higiene personal de los manipuladores de alimentos.

En el ítem de residuos líquidos, se registran protocolos de eliminación de desechos líquidos que son manejados por el personal encargado, así como la eliminación de residuos sólidos cuenta con un punto ecológico señalado y ubicado de forma adecuada, y así mismo se retiran diariamente del establecimiento para ser recolectados por la empresa municipal que recolecta las basuras en la zona. En cuanto a la limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios, aunque se identificó que tres veces por semana se realizan estas jornadas de limpieza, no se lleva un registro que evidencie los procesos, razón por la cual se implementara un formato interno que evidencie los protocolos, tampoco cuentan con fichas técnicas, concentraciones y modo de preparación de los productos utilizados para dicho proceso.

En el manejo del control integral de plagas se evidencia espacios limpios con una periodicidad de aseo tres veces por semana con elementos de limpieza adecuados, referenciada por los colaboradores

del restaurante, no se han evidenciado presencia de plagas en los espacios de almacenamiento de alimentos, así mismo realizan fumigación periódica pero no cuenta con registros, en conclusión, el restaurante no cuenta con procedimientos escritos especificaos de control integrado de plagas.

Desde la categoría de condiciones de proceso y fabricación presenta un 62% de cumplimiento. En el primer ítem, permite conocer las alternativas controladoras que previenen y eliminan los posibles agentes contaminantes como: microorganismos, sustancias físicas y químicas que pueden estar en los equipos y utensilios, en la revisión que se realizó con el fin de conocer las medidas necesarias que aseguren la inocuidad de los alimentos del restaurante, donde se sugiere revisar los cables de las licuadoras, mangos de cuchillos, estado de algunos utensilios y menaje.

En cuanto a materias primas e insumos, es importante que se realice un registro en donde se evidencie el ingreso y gasto de los productos para controlar el gasto, así como evidenciar vida útil de los productos. Para el caso de la prevención y contaminación cruzada es vital conocer el proceso mediante el cual los alimentos entran en contacto con otros que están cocinados o no y que terminan por contaminarse como resultado del intercambio de sustancias ajenas, resaltando que la materia de la materia prima llega al restaurante cocida, haciendo referencia a las carnes y huevos de codorniz.

En el caso del manejo de temperaturas el restaurante no cuenta con un medidor (termómetro de alimentos), por lo que se hace necesario adquirirlo, ya que el control de la temperatura, también es esencial en las industrias de alimentos. Los procesos alimentarios suelen incluir prácticas de almacenamiento, congelación, entre otros procedimientos de importancia para la inocuidad, estos requieren ajustes en la temperatura de los productos como una manera para mantener su calidad y evitar la descomposición de los alimentos orgánicos. Esto con el objetivo de aumentar la calidad del producto y la satisfacción de los clientes.

En el aspecto de aseguramiento y control de la calidad se obtuvo un 0% de cumplimiento, ya que el restaurante no cuenta con políticas de calidad definidas, así mismo no cuenta con fichas técnicas y documentación que permita llevar registros sobre la calidad de la materia prima y alimentos, ya que se hace de forma empírica y cotidiana sin registro en formatos.

Una vez realizadas las visitas de verificación de cumplimiento donde se aplicó el formato F16 del INVIMA y se identificó el perfil sanitario del restaurante en su sede de Quinta Bosch, el cual presento un cumplimiento del 59,2% global arrojando un concepto sanitario desfavorable. Así mismo, se evidenció los aspectos de menor cumplimiento y que presentan concepto desfavorable: las instalaciones sanitarias (38%), condiciones de saneamiento (43%) y aseguramiento y control de la calidad (0%); por tal motivo se diseñó del plan de saneamiento con su respectivo programa de capacitaciones con el fin de ayudar a mejorar las condiciones higiénico sanitarias del restaurante dando cumplimiento a la normatividad vigente y así contribuir a mejorar el concepto sanitario actual.

4.3. Diseño plan de saneamiento

Partiendo de los resultados de la visita diagnóstica donde se detectaron los aspectos de menor cumplimiento se valida la necesidad de definir los programas del plan de saneamiento para el restaurante de comidas rápidas Perro Loco, bajo las necesidades observadas y siendo coherente con los planes de saneamiento. Se estableció el procedimiento para la elaboración de documentos que permitan consolidar el archivo del restaurante mediante la creación, diseño, codificación de formatos estándar.

El Plan de Saneamiento Básico está fundamentado de acuerdo a la Resolución 2674 del 2013, consta de los siguientes programas:

1. Programa de Limpieza y Desinfección: estos procedimientos deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.
2. Programa de control de plagas: Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.
3. Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos: Para este programa debe contarse con las instalaciones, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos o el deterioro del medio ambiente.
4. Programa de agua potable: El programa de abastecimiento de agua debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente, este es un instrumento de referencia que ayuda a estructurar la documentación requerida de obligatorio cumplimiento según lo establece.

Los programas que conforman el plan de saneamiento se diseñaron de acuerdo al procedimiento elaborado por la resolución 2674 de 2013, cada uno de los programas contará con los formatos estandarizados que contribuyan a la gestión documental del archivo del restaurante de comidas rápidas Perro Loco. Para el control en el almacenamiento de insumos y materiales en donde se elaboren formatos de registro que evidencien el trabajo en la inspección y muestreo permanente en todas las etapas del proceso y evaluación constante de las condiciones en porcentaje de: humedad, temperatura, ventilación, orden, limpieza, separación y tiempo de almacenaje. Para el control en instalaciones es importante: revisar filtraciones en pisos, paredes y techo, revisión y limpieza de canales y bajantes, limpieza de paredes y remoción de polvo en estructuras cornisas y grietas. Esto también requiere de un formato que certifique su revisión y actualización.

En el control de equipos se hace importante incluir la limpieza y desinfección de implementos y equipos, mantenimiento preventivo y reparación de equipos y control de operación de equipos con el fin de revisar usabilidad y seguridad en el manejo. Asimismo, el control de procesos en la definición de estándares operacionales o procedimientos operativos de las labores, costos de operación en función de productividad y eficiencia, utilizar adecuadamente recursos disponibles, orden y aseo en el lugar de trabajo, además de la disposición del residuo como material reciclable. En el control del medio ambiente es importante establecer las condiciones ambientales del lugar y sus variaciones, la relación con los vecinos, la presencia de focos de infestación de plagas, control de plagas individual y colectivo.

En cuanto al personal de la empresa, es importante poseer una carpeta para cada uno de los manipuladores de alimentos y personal del restaurante en donde se evidencia: estado de salud, desde las certificaciones médicas, un manual que garantice las condiciones higiénicas y presentación personal, utilización de protección personal y protección sanitaria, así como todo lo referente al componente de salud y seguridad en el trabajo.

4.4. Diseño programa de capacitaciones

El objetivo fue diseñar un programa de capacitación continuo para el personal manipulador de alimentos del restaurante, usando los principios básicos de las buenas prácticas de manufactura, educación sanitaria e higiénica. Con el fin de fortalecer conocimientos e identificar los riesgos que se presentan durante la manipulación de alimentos.

Este plan de capacitación está dirigido al personal y a los propietarios que laboran en el restaurante de comidas rápidas Perro Loco y será implementado por el gerente, siendo coordinado por profesional idóneo con perfil de ingeniería de alimentos o áreas afines.

La metodología de trabajo para implementación del programa de capacitaciones queda bajo autonomía del gerente del restaurante de comidas rápidas Perro loco, teniendo en cuenta la situación actual por la emergencia sanitaria por el COVID-19 que restringe aglomeraciones como parte de medida preventiva de contagio.

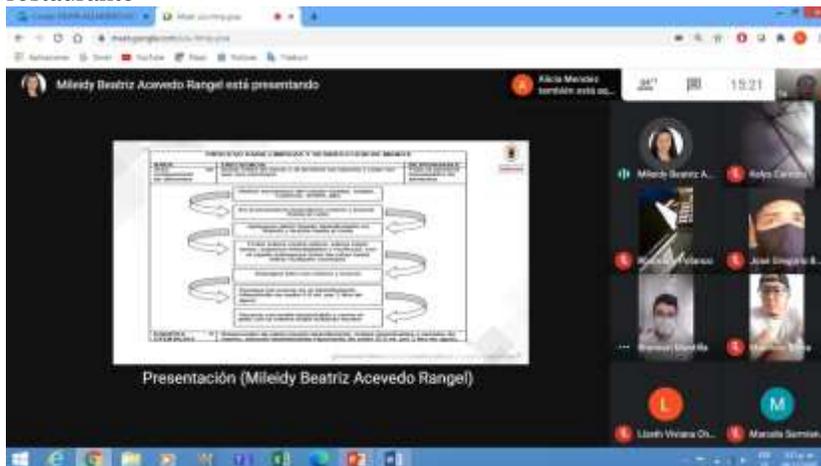
4.5. Socialización

Se realizó socialización por plataforma virtual Google Meet el día 6 de diciembre de 2020 dirigida al gerente, administrativo y colaboradores del restaurante de comidas rápidas Perro Loco, un total de 9 personas, se les informo sobre las actividades realizadas durante la ejecución del trabajo de grado y el resultado final el diseño del plan de saneamiento, la duración fue de 1 hora.

Figura 11 Socialización de proyecto de investigación a gerente, administrativo y colaboradores del restaurante



Figura 12 Socialización de proyecto de investigación a gerente, administrativo y colaboradores del restaurante



En la socialización, respecto al aspecto de saneamiento y por ende del plan de saneamiento, inicialmente se desarrolló una ronda de preguntas, como método de indagación en donde se logró identificar falencias en los conceptos básicos y legislación vigente, en el grupo de colaboradores del restaurante de comidas rápidas Perro Loco; lo que permitió que se dieran a conocer y aclarar definiciones, conceptos básicos, importancia del plan de saneamiento y sus componentes para al final evidenciar que los temas se fueron fortaleciendo a lo largo de la reunión.

De igual manera se hizo énfasis en la importancia de diligenciar los formatos que hacen parte del plan de saneamiento, destacando el objetivo principal de la búsqueda de la calidad e inocuidad de los productos que se manufacturan, socializando al 82% de los colaboradores de producción en miras de la protección de la salud de los consumidores.

5. Conclusiones

- El diagnóstico de las condiciones higiénicas sanitarias de las instalaciones del restaurante de comidas rápidas Perro Loco sede Quinta Bosch, donde se evaluó cada uno de los parámetros, se pudo evidenciar fortalezas asociadas a la limpieza y ruta de manipulación de alimentos, pero en términos de seguimiento al personal que maneja los alimentos y los procesos, no se presenta una gestión documental, lo que incidió en el incumplimiento del parámetro de aseguramiento y control de la calidad al no contar con registros de los diferentes procesos, lo que hace necesario levantar la información y consolidar un archivo que muestre el histórico de los colaboradores asociados a las actividades laborales del restaurante.
- En términos generales el diseño del Plan de Saneamiento del restaurante de comidas rápidas Perro Loco, busca contribuir al cumplimiento de las condiciones sanitarias de instalaciones y procesos exigidas por el decreto 3075 de 1997.
- Al diseñar un programa de capacitaciones, y posteriormente ejecutarlo como compromiso de la administración del restaurante de comidas rápidas Perro Loco hacia los colaboradores de las diferentes zonas de trabajo, esto beneficiara finalmente al cliente, contribuyendo a la seguridad alimentaria del consumidor.

6. Recomendaciones

- Implementar los formatos estructurados para cada una de las condiciones del plan de saneamiento, permitiendo mantener dichas condiciones en aceptable, según las categorías de calificación.
- Desarrollar el programa de capacitación según autonomía de la administración del restaurante en cuanto a la metodología de aplicación, ya que éste contribuye a la mejora de las condiciones de control y calidad del restaurante de comidas rápidas Perro Loco.
- Generar el archivo de gestión documental a partir de las estructuras definidas para el plan de saneamiento y programa de capacitaciones con el fin de almacenar los registros de control que permitan realizar seguimientos y contribuir a la calidad del restaurante de comidas rápidas Perro Loco.

Bibliografía

COLOMBIA. CONGRESO DE LA REPÚBLICA. Ley 9 de 1979. Por la cual se dictan medidas sanitarias. Santafé de Bogotá, D.C. Diario Oficial No. 35308, del 16 de julio de 1979. Disponible en: https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/LEY%200009%20DE%201979.pdf

COLOMBIA, MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL Resolución 1050 de 2020, Por medio de la cual se adoptan los protocolos de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19. Diario Oficial N° 51.360, del 29/06/2020. Disponible en: https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%20No.%201050%20de%202020.pdf

COLOMBIA, MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL. Resolución 1229 (22 de abril de 2013). Por la cual se establece el modelo de inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano. Bogotá D.C., 2013. El ministerio. 11p. Disponible en: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-1229-de-2013.pdf>

COLOMBIA, MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL Resolución 2674 (22 de Julio de 2013). Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Bogotá D.C., 2013. El ministerio. 1-7p. Disponible en: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>

COLOMBIA, PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA, Decreto 3075 de 1997. Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones. Bogotá D.C., 1997. La presidencia. Disponible en: https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/DECRETO%203075%20DE%201997.pdf

GUÍA TÉCNICA COLOMBIANA GTC 24. Gestión ambiental. Residuos sólidos. Guía para la separación en la fuente. Tercera actualización. 2009. 7p. Disponible en: <http://www.bogotaturismo.gov.co/sites/intranet.bogotaturismo.gov.co/files/GTC%2024%20DE%202009.pdf>

GUÍA TÉCNICA COLOMBIANA GTC 86. Gestión ambiental. Guía para la implementación de la gestión integral de residuos. Primera edición. 2003. Disponible en: <https://tienda.icontec.org/gp-guia-para-la-implementacion-de-la-gestion-integral-de-residuos--gir--gtc86-2003.html>

INSTITUTO DE NUTRICIÓN DE CENTRO AMÉRICA Y PANAMÁ. Seguridad Alimentaria y Nutricional en Centroamérica. Documento de trabajo. Guatemala. 2002. Disponible en: <http://www.incap.int/mesocaribefoods/index.php/es/acerca-de-incap>

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS. CONPES. Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Versión aprobada. Bogotá D.C., 2007. 4-6p. Disponible en: <https://www.dnp.gov.co/programas/desarrollosocial/pol%C3%ADticassocialestransversales/Paginas/seguridad-alimentaria-y-nutricional.aspx>

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS. OMS- FAO. Seguridad Alimentaria y Nutricional Conceptos Básicos. 3ra Edición. 2011. Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-at772s.pdf>

Anexos

- Formato F16 INVIMA- Basado en el decreto 3075 de 1997 – resolución 2674 de 2013

1. Instalaciones Físicas	Calificación
El restaurante está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación <i>(Art. 8 Literal (a) DEC. 3075/97)</i>	2
La construcción es resistente al medio ambiente y a prueba de plagas (aves, insectos, roedores, murciélagos) <i>(Art. 8 Literal (a) DEC. 3075/97)</i>	1
El Restaurante presenta aislamiento y protección contra el libre acceso de animales o personas <i>(Art. 8 Literal (a) DEC. 3075/97)</i>	1
Las áreas del Restaurante están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio <i>(Art. 8 Literal (a) DEC. 3075/97)</i>	2
El funcionamiento del restaurante no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad <i>(Art. 8 Literal (a) DEC. 3075/97)</i>	2
Los accesos y alrededores del restaurante se encuentran limpios, de materiales adecuados y en buen estado de mantenimiento <i>(Art. 8 Literal (a) DEC. 3075/97)</i>	2
Se controla el crecimiento de malezas alrededor de la construcción <i>(Art. 8 Literal (a) Dec. 3075/97)</i>	2
Los alrededores están libres de agua estancada <i>(Art. 8 Literal (a) Dec. 3075/97)</i>	2
El Restaurante y sus alrededores están libres de basura, objetos en desuso y animales domésticos <i>(Art. 8 Literal (c) y (d) Dec. 3075/97)</i>	2
Las puertas, ventanas y claraboyas están protegidas para evitar entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas <i>(Art. 8 Literal (d) y Art. 9 Literal (h) Dec. 3075/97)</i>	1
Existe clara separación física entre las áreas de oficinas, recepción, producción, laboratorios, servicios sanitarios, etc. <i>(Art. 8 Literal (f) Dec. 3075/97)</i>	2
La edificación está construida para un proceso secuencial <i>(Art. 8 Literal (f) y Art 19 Literal (e) Dec. 3075/97)</i>	1
Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc.	1
Total instalaciones físicas	21
2. Instalaciones Sanitarias	
El Restaurante cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por sexo y en perfecto estado y funcionamiento (lavamanos, duchas, inodoros) <i>(Art. 8 Literal (r, t, u,) Dec. 3075/97)</i>	1
Los servicios sanitarios están dotados con los elementos para la higiene personal (jabón líquido, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca con tapa, etc.) <i>(Art. 8 Literal (s) Dec. 3075/97)</i>	2
Existe un sitio adecuado e higiénico para el descanso y consumo de alimentos por parte de los empleados (área social)	0
Existen vestieres en número suficiente, separados por sexo, ventilados, en buen estado y alejados del área de proceso <i>(Art. 8 Literal (r) Dec. 3075/97)</i>	0
Existen casilleros o lockers individuales, con doble compartimiento (preferible), ventilados, en buen estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito	NA
Total instalaciones sanitarias	3

3. Personal manipulador de alimentos	
3.1 Prácticas higiénicas y medidas de protección	
Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes, chaquetas, botas, etc. y los mismos son de material sanitario) (Art. 15 Literal (b) y (f) Dec. 3075/97)	1
Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte (Art. 15 Literales (e, i) Dec. 3075/97)	2
Los guantes están en perfecto estado, limpios y desinfectados y se ubican en un lugar donde se previene su contaminación (Art. 15 Literal (g) Dec. 3075/97)	2
Los empleados que están en contacto directo con el producto, no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas (Art. 15 Literal (k) Dec. 3075/97)	2
Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores u operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos) (Art. 13 Literal (a) Dec. 3075/97)	2
El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (Art. 15 Literal (d) Dec. 3075/97)	2
Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso (Art. 15 Literal (j) Dec. 3075/97)	2
Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, etc. (Art. 15 Literales (a, j) Dec. 3075/97)	2
No se observan manipuladores sentados en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse (Art. 15 Literal (a) Dec. 3075/97)	2
Los visitantes cumplen con todas las normas de higiene y protección: uniforme, gorro, prácticas de higiene, etc. (Art. 15 Literal (l) Dec. 3075/97)	2
Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario (Art. 15 Literal (c) Dec. 3075/97)	2
Los manipuladores y operarios no salen con el uniforme fuera del Restaurante.	1
3.2 Educación y capacitación	
Existe un Programa escrito de Capacitación en educación sanitaria y se ejecuta conforme lo previsto (Art. 14 Literal (b) Dec. 3075/97)	0
Son apropiados los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas, medidas de seguridad, ubicación de extintores etc. (Art. 14 Literal (d) Dec. 3075/97)	1
Existen programas y actividades permanentes de capacitación en manipulación higiénica de alimentos para el personal nuevo y antiguo y se llevan registros (Art. 14 Literal (b) Dec. 3075/97)	0
Conocen y cumplen los manipuladores las prácticas higiénicas (Art. 14 Literales (a, e) Dec. 3075/97)	2
Total personal manipulador	25
4. Condiciones de saneamiento	
4.1 Abastecimiento de agua potable	
Existen procedimientos escritos sobre manejo y calidad del agua (Art. 8 Literal (k) y Art. 28 Dec. 3075/97)	0
Existen parámetros de calidad para el agua potable (Art. 8 Literal (k) Dec. 3075/97)	0
Cuenta con tanque de almacenamiento de agua, está protegido, es de capacidad suficiente y se limpia y desinfecta periódicamente (registros) (Art. 8 Literal (m) Dec. 3075/97)	0

Cuenta con tanque de almacenamiento de agua, está protegido, es de capacidad suficiente y se limpia y desinfecta periódicamente (registros) (Art. 8 Literal (m) Dec. 3075/97)	0
Cuenta con registros de laboratorio que verifican la calidad del agua (Art. 8 Literal (k) Dec. 3075/97)	0
Existe control diario del cloro residual y se llevan registros (Art. 8 Literal (k) Dec. 3075/97)	0
El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones (Art. 8 Literal (l) Dec. 3075/97)	2
El agua utilizada en la planta es potable (Art. 8 Literal (k) Dec. 3075/97)	2
El hielo utilizado en la planta se elabora a partir de agua potable (Art. 19 Literal (g) Dec. 3075/97)	2

4.2 Manejo y disposición de residuos líquidos

El manejo de los residuos líquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con éstos (Art. 8 Literal (o) Dec. 3075/97)	2
Las trampas de grasas y/o sólidos están bien ubicadas y diseñadas y permiten su limpieza (Art. 9 Literal (c) Dec. 3075/97)	NA

4.3 Manejo y disposición de residuos sólidos (Basuras)

Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras (Art. 8 Literal (q) Dec. 3075/97)	2
Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, contaminación del producto y/o superficies y proliferación de plagas (Art. 8 Literal (p) Dec. 3075/97)	2
Después de desocupados los recipientes se lavan y desinfectan (si es necesario) antes de ser colocados en el sitio respectivo (Art. 8 Literal (p) y Art. 29 Literal (b) Dec. 3075/97)	2
Existe local e instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento (Art. 8 Literal (q) y Art. 29 Literal (b) Dec. 3075/97)	2

4.4 Limpieza y desinfección

Existen procedimientos escritos específicos de limpieza y desinfección y se cumplen conforme lo programado (Art. 29 Dec. 3075/97)	0
Existen registros que indican que se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica en las diferentes áreas, equipos, utensilios y manipuladores (Art. 29 Literal (a) Dec. 3075/97)	0
Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, modo de preparación y empleo y rotación de los mismos (Art. 29 Literal (a) Dec. 3075/97)	0
Los productos utilizados se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados (Art. 29 Literal (a) y Art. 31 Literal (g) Dec. 3075/97)	1

4.5 Control de plagas (Artrópodos, Roedores, Aves)

Existen procedimientos escritos específicos de control integrado de plagas con enfoque preventivo y se ejecutan conforme lo previsto (Art. 29 Literal (c) Dec. 3075/97)	0
No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas (Art. 29 Literal (c) Dec. 3075/97)	2
Existen registros escritos de aplicación de medidas preventivas o productos contra las plagas (Art. 29 Literal (c) Dec. 3075/97)	1
Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados para control de plagas (electrocutores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.)	0

Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegido y bajo llave (Art. 31 Literal (g) Dec. 3075/97)	0
Total condiciones de saneamiento	20
5. Condiciones de proceso y fabricación	
5.1 Equipos y utensilios	
Los equipos y superficies en contacto con el alimento están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión no recubierto con pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar (Art. 11 Literal (a, b, d, g) Dec. 3075/97)	2
La áreas circundantes de los equipos son de fácil limpieza y desinfección (Art. 10 y Art. 12 Literal (b) Dec. 3075/97)	2
Cuenta el Restaurante con los equipos mínimos requeridos para el proceso de producción (Art. 10 y 11 Dec. 3075/97)	2
Los equipos y superficies son de acabados no porosos, lisos, no absorbentes (Art. 11 Literal (c) Dec. 3075/97)	2
Los equipos y las superficies en contacto con el alimento están diseñados de tal manera que se facilite su limpieza y desinfección (fácilmente desmontables, accesibles, etc.) (Art. 11 Literal (d) Dec. 3075/97)	2
Los equipos, utensilios y superficies que entran en contacto con los alimentos se encuentran limpios y en buen estado (Art. 11 Literales (a, b) Dec. 3075/97)	2
Los equipos están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico y evitan la contaminación cruzada (Art. 12 Literal (a) Dec. 3075/97)	1
Los cuartos fríos o los equipos de refrigeración están equipados con termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior, con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura promedio del cuarto y se registra dicha temperatura (Art. 8 Literal (f) Art. 31 Literal (b) Dec. 3075/97)	NA
Los cuartos fríos y los equipos de refrigeración están contruidos de materiales resistentes, fáciles de limpiar, impermeables, se encuentran en buen estado y no presentan condensaciones (Art. 31 Literal (b) Dec. 3075/97)	NA
5.2 Higiene locativa de la sala de proceso	
El área de proceso o producción se encuentra alejada de focos de contaminación (Art. 8 Literal (a) Dec. 3075/97)	2
Las paredes se encuentran limpias y en buen estado (Art. 9 Literal (d) Dec. 3075/97)	1
Las paredes son lisas y de fácil limpieza (Art. 9 Literal (d) Dec. 3075/97)	1
La pintura está en buen estado (Art. 9 Literal (d) Dec. 3075/97)	1
El techo es de fácil limpieza y se encuentra limpio (Art. 9 Literal (f) Dec. 3075/97)	1
Las uniones entre las paredes y techos están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad (Art. 9 Literal (e) Dec. 3075/97)	1
Las ventanas, puertas y cortinas, se encuentran limpias, en buen estado, libres de corrosión o moho y bien ubicadas (Art. 9 Literal (h) Dec. 3075/97)	2
Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas (Art. 9 Literal (a) Dec. 3075/97)	1
Los sifones están equipados con rejillas adecuadas (Art. 9 Literal (c) Dec. 3075/97)	2
En pisos, paredes y techos no hay signos de filtraciones o humedad (Art. 9 Literal (c, d y f) Dec. 3075/97)	2
Existen lavamanos no accionados manualmente (deseable), dotados con jabón líquido y solución desinfectante y ubicados en las áreas de proceso o cercanas a ésta (Art. 8 Literal (t y u) Dec. 3075/97)	NA

Las uniones de encuentro del piso y las paredes y de éstas entre sí son redondeadas (<i>Art. 9 Literal (e) Dec. 3075/97</i>)	0
La temperatura ambiental y ventilación de la sala de proceso es adecuada y no afecta la calidad del producto ni la comodidad de los operarios y personas (<i>Art. 9 Literal (p) Dec. 3075/97</i>)	1
La sala se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial) (<i>Art. 9 Literal (m y n) Dec. 3075/97</i>)	2
Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias (<i>Art. 9 Literal (o) Dec. 3075/97</i>)	0
La sala de proceso se encuentra limpia y ordenada (<i>Art. 19 Literal (a) Dec. 3075/97</i>)	2
La sala de proceso y los equipos son utilizados exclusivamente para la elaboración de alimentos para consumo humano (<i>Art. 19 Literal (i) Dec. 3075/97</i>)	2
5.3 Materias primas e insumos	
Existen procedimientos escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (<i>Art. 24 Literal (a) Dec. 3075/97</i>)	0
Previo al uso las materias primas son sometidas a los controles de calidad establecidos (<i>Art. 17 Literal (b) Dec. 3075/97</i>)	0
Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas (<i>Art. 17 Literal (e, f y g) y Art. 31 Literal (c) Dec. 3075/97</i>)	1
Las materias primas empleadas se encuentran dentro de su vida útil (<i>Art. 31 Literal (c) Dec. 3075/97</i>)	2
Las materias primas son conservadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad) y sobre estibas (<i>Art. 17 Literal (e) y Art. 31 Literales (b, d) Dec. 3075/97</i>)	1
Se llevan registros escritos de las condiciones de conservación de las materias primas (<i>Art. 23 y Art. 24 Literal (d) y Art. 31 Literal (b) Dec. 3075/97</i>)	0
Se llevan registros de rechazos de materias primas	0
Se llevan fichas técnicas de las materias primas: procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc. (<i>Art. 24 Literal (a) Dec. 3075/97</i>)	0
Las materias primas están rotuladas de conformidad con la normatividad sanitaria vigente (<i>Resolución 5109 de 2005</i>)	0
5.4 Operaciones de fabricación	
El proceso de fabricación del alimento se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento (<i>Art. 19 Literal (a) Dec. 3075/97</i>)	2
Se realizan y registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso para asegurar la inocuidad del producto (<i>Art. 19 Literal (b) Dec. 3075/97</i>)	0
Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se producen retrasos indebidos que permitan la proliferación de microorganismos o la contaminación del producto (<i>Art. 19 Literal (e) Dec. 3075/97</i>)	2
Los procedimientos mecánicos de manufactura (lavar, pelar, cortar clasificar, batir, secar) se realizan de manera que se protege el alimento de la contaminación (<i>Art. 19 Literal (f) Dec. 3075/97</i>)	2
Existe distinción entre los operarios de las diferentes áreas y restricciones en cuanto a acceso y movilización de los mismos cuando el proceso lo exige (<i>Art 15 Literal (b) Dec. 3075/97</i>)	2
Total condiciones de proceso y fabricación	46
6. Aseguramiento y control de la calidad	

6.1 Verificación de documentación y procedimientos	
El Restaurante tiene políticas claramente definidas y escritas de calidad (<i>Art. 23 y 24 Dec. 3075/97</i>)	0
En los procedimientos de calidad se tienen identificados los posibles peligros que pueden afectar la inocuidad del alimento y las correspondientes medidas preventivas y de control (<i>Artículos 22, 23 y 24 Dec. 3075/97</i>)	0
Posee fichas técnicas de materias primas y producto terminado en donde se incluyan criterios de aceptación, liberación o rechazo (<i>Art. 24 Literal (a) Dec. 3075/97</i>)	0
Los procesos de producción y control de calidad están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos capacitados (<i>Art. 27 Dec. 3075/97</i>)	0
Total aseguramiento y control de la calidad	0