



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE GOBIERNO  
Instituto Distrital de la Participación y  
Acción Comunal

## LISTA DE CHEQUEO ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS 2019 VENEZUELA APORTA

NOMBRE DE LA INICIATIVA: \_\_\_\_\_  
NOMBRE DEL RESPONSABLE DE LA INICIATIVA: \_\_\_\_\_  
SERVICIO PRESTADO: \_\_\_\_\_

El presente formato sirve como mecanismo de seguimiento para el participante, el cual puede ser usado como una Guía técnica de los requerimientos básicos establecidos en la normativa sanitaria vigente, esto no exime ni limita el cumplimiento de lo descrito en la misma de acuerdo a su actividad prestada.

En este caso particular la guía resume los requerimientos en cuanto al protocolo de Buenas Prácticas de manufactura BPM para la preparación, comercialización de alimentos, el almacenamiento de materias primas y las condiciones físicas e higiénico-sanitarias que se ejercen en Venezuela Aporta:

ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	NA
<b>Documentos</b>			
¿El personal cuenta con certificación médica vigente de aptitud para manipular alimentos?			
¿Cuenta con plan de capacitación continuo y permanente de mínimo 10 horas anuales para manipuladores de alimentos que incluye a todo el personal manipulador presente?			
¿El establecimiento cuenta con los documentos que soporten la trazabilidad (resultados de laboratorio, planillas de recepción, conceptos sanitarios o documentos sanitarios que respalden dicha trazabilidad) de las materias primas y producto terminado?			
¿Cuenta con concepto sanitario del vehículo transportador de los alimentos?			
Cuenta con los formatos para llevar los registros y controles de temperatura para los alimentos e insumos que necesitan condiciones especiales de temperatura en conservación (congelación, refrigeración, alimento caliente) recepción y transporte.			
¿Cuenta con plan de saneamiento que contenga los siguientes programas: limpieza y desinfección, manejo de residuos, control			



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE GOBIERNO  
Instituto Distrital de la Participación y  
Acción Comunal

ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	NA
Plagas y abastecimiento de agua? ¿Se encuentran implementados y verificados?			
<b>Instalaciones físicas</b>			
¿Las paredes, techos y piso son de material sanitario, no poroso, no absorbente, liso, libre de defectos? Los mismos se encuentran limpios y en buen estado?			
¿Las instalaciones eléctricas se encuentran protegidas y en buen estado, impidiendo acumulación de suciedad?			
¿El sistema de iluminación del stand se encuentra protegido, evita contaminación en caso de ruptura?			
¿Cuenta con ventilación natural o artificial y es adecuada en el stand de acuerdo a la actividad a realizar?			
¿El stand cuenta con punto de agua propio de accionamiento no manual en área de preparación o cercana esta? En caso que el stand solo tenga alimentos empacados debe garantizar punto de agua			
Cuenta con servicios sanitarios y casilleros separados del área de preparación.			
¿Cuenta con los insumos necesarios para realizar procedimiento de lavado de manos? (Jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos)			
<b>Equipos y utensilios</b>			
¿Cuenta con equipos y utensilios de material sanitario: acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, que eviten la contaminación del alimento?			
¿Las mesas o mesones empleados en el manejo de alimentos son de superficie lisa, bordes sin aristas y de material sanitario?			
¿Cuenta con recipientes para el almacenamiento de residuos orgánicos e inorgánicos en material de fácil limpieza y desinfección, con tapa y dentro del establecimiento?			
¿Cuenta y aplica el protocolo de lavado de manos para el personal según actividad o procedimiento a realizar, mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte?			
<b>Personal manipulador</b>			
¿El personal manipulador no tiene heridas, irritaciones cutáneas o alguna evidencia de enfermedad que se pueda transmitir al alimento?			



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE GOBIERNO  
Instituto Distrital de la Participación y  
Acción Comunal

ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	NA
¿El personal cuenta con la indumentaria adecuada para la actividad realizada según las características expuestas en la normatividad sanitaria?			
Se restringe el uso de joyas, relojes, aretes, anillos, manillas u otros accesorios.			
<b>Requisitos higiénicos</b>			
¿No se evidencia deterioro o alteración en el empaque de los alimentos, se encuentra en condiciones sanitarias, cuenta con rotulado requerido y se encuentran dentro de su vida útil y son aptos para su consumo? conforme a lo establecido en la Resolución 5109 de 2005			
Los alimentos se almacenan o exhiben en sitios que aseguren su protección de la contaminación y/o alteración del medio exterior y lejos de sustancias peligrosas que pueda alterar la calidad del mismo.			
Los alimentos que lo requieren, tienen en su respectivo caso Registro Sanitario, notificación sanitaria o permiso sanitario? <sup>1</sup>			
<b>Saneamiento</b>			
¿Dispone de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen?			
¿Cuenta con sistema de desagüe que permita la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos generados en las diferentes áreas y trampa de grasas y no generan olores desagradables?			
¿Cuenta con los recipientes para realizar la disposición de los residuos sólidos generados, son de material sanitario debidamente tapados y se encuentran alejados del sitio de preparación?			
¿Tienen área adecuada para el correcto almacenamiento de los implementos de aseo y productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección y para su correspondiente limpieza?			
<b>Rotulado-Resolución 5109 de 2005</b>			
No describe el producto en forma falsa o engañosa el cual pueda generar una impresión errónea respecto a su naturaleza. No tiene ilustraciones o graficas que hagan alusiones a propiedades medicinales o curativas que den lugar a apreciaciones falsas.			

<sup>1</sup> Alimento expendido directamente al consumidor DEBE tener registro, permiso o notificación sanitaria. (exceptuando: alimentos naturales sin ningún proceso de transformación, alimentos de origen animal crudo, alimentos y materias primas producidos en el país o importados de uso exclusivo para la industria y sector gastronómico, alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia para consumo y comercialización dentro de ese departamento (Ley 915 de 2004).



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE GOBIERNO  
Instituto Distrital de la Participación y  
Acción Comunal

ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	NA
Si declara que el contenido del alimento es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes.			
El nombre del producto indica la verdadera naturaleza del producto. Contiene lista de ingredientes y contenido neto y aparecen en la cara principal de exhibición.			
¿Se declara la fecha de vencimiento y/o de duración mínima en el orden estricto y secuencial: DÍA MES AÑO. Es visible e indeleble?			
¿Contiene la información del lote de forma visible, legible e indeleble acompañada con la palabra "LOTE" o la letra "L"?			
La información de fecha de vencimiento y número de Lote no se realiza mediante el uso de un adhesivo o sticker.			
Los rótulos adheridos a los empaques o envases están aplicados de manera que no se separen, bajo condiciones normales de manipulación y transporte.			
Indica el nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por".			
Si se trata de un producto importado indica el nombre o razón social y dirección del importador.			
Si el producto importado contiene la información en idioma extranjero, presenta el rotulo o etiqueta complementario que contenga la información en idioma español			
Declara el número de registro sanitario según la normatividad sanitaria vigente.			
Incluye leyendas obligatorias según lo especificado en la normativa sanitaria vigente, alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad, estos deben declararse siempre con su nombre específico.			

Para mayor ampliación de la información de los requisitos a cumplir puede consultar la siguiente normativa vigente:

- Ley 9 de 1979: Código Sanitario Nacional, por el cual se dictan medidas sanitarias.
- Resolución 2674 de 2013: Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas que fabriquen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen alimentos y materias primas para consumo humano.
- Resolución 5109 de 2005: Requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos empacados para consumo humano.
- Resolución 719 de 2015: Establece la clasificación de los alimentos según su riesgo en salud



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE GOBIERNO  
Instituto Distrital de la Participación y  
Acción Comunal

pública.

- Decreto 2310 de 1986 “*Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos*”.
- Decreto 616 “*Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendi, importe o exporte en el país*”
- Decreto 1575 de 2007: Por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
- Resolución 2115 de 2007: Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.
- Decreto 1843 de 1991: Señala los aspectos para el uso, almacenamiento, aplicación y manejo de plaguicidas.

Y adicionalmente puede consultar toda la base normativa aplicable en la página del observatorio de salud ambiental dirigiéndose al siguiente link:

- Secretaria de salud (s.f.). Observatorio de salud ambiental de Bogotá, regulación sanitaria alimentos sanos y seguros. Recuperado de <http://biblioteca.saludcapital.gov.co/ambiental/index.shtml?s=5&linea=1>