



FECHA DE INSPECCIÓN	DD	MM	AAAA	SEDE	
ÁREA DE INSPECCIÓN					
REALIZADO POR :					
ATENDIDO POR :					

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE			OBSERVACIONES
	SI	NO	N/A	
1. INSTALACIONES FÍSICAS				
1.1 Las paredes, pisos y puertas se encuentran limpios y en buen estado. Condiciones técnicas: impermeables, antideslizantes, sin grietas.				
1.2 Los techos se encuentran en materiales que garanticen la limpieza e impiden la acumulación de suciedad.				
1.3 Los niveles de iluminación son de 220 LUX.				
1.4 Las bombillas o lámparas suspendidas utilizan aislante con protectores que eviten la contaminación de los alimentos en caso de rotura.				
1.5 Se provee una ventilación suficiente para evitar el calor acumulado excesivo, la condensación del vapor y el polvo para eliminar el aire contaminado.				
1.6 Se tiene instalado una campana extractora sobre los aparatos de cocción, de tamaño suficiente para eliminar eficazmente los vapores de la cocción.				
1.7 Las aguas de lavado y servido no ocasionan molestias a la comunidad o contaminación al entorno.				
1.8 Existe una trampa de grasa en el lavaplatos y/o fregadero.				
1.9 Se realiza la limpieza y mantenimiento de las trampas de grasa (cada 3 meses)				
1.10 ¿La empresa encargada de la disposición final de lodos tiene licencias o permisos ambientales?				
2. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
2.1 El agua que se utiliza es potable.				
2.2 El tanque de almacenamiento de agua se encuentra limpio y protegido.				
2.3 Se realizan mantenimientos periódicos.				

Vigilada MinEducación

La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través del sitio web Institucional www.usco.edu.co, link Sistema Gestión de Calidad. La copia o impresión diferente a la publicada, será considerada como documento no controlado y su uso indebido no es de responsabilidad de la Universidad Surcolombiana.



**UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA
GESTIÓN DE CALIDAD**

**CHECK LIST CONTROL DE INSPECCIÓN A RESTAURANTES Y
CAFETERÍAS**



CÓDIGO

EV-AMB-FO-20

VERSIÓN

1

VIGENCIA

2021

PÁGINA

2 de 6

ASPECTOS A VERIFICAR		CUMPLE			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	
2.4	El personal encargado de realizar el mantenimiento de los tanques de almacenamiento cuenta con la aprobación y vigilancia por parte de la Secretaría de Salud.				
2.5	El sistema de evacuación de aguas residuales se mantiene en buen estado de funcionamiento y está protegido para evitar el ingreso de roedores e insectos al establecimiento.				
2.6	Los conductos de evacuación de aguas residuales deben estar diseñados para soportar cargas máximas, contar con trampas de grasa y evitar la contaminación del sistema de agua potable.				
2.7	El piso del área de cocina cuenta con un sistema de evacuación para las aguas residuales que facilite las actividades de higiene.				
2.8	Se lava y desinfecta a diario los recipientes plásticos y la zona de almacenamiento de residuos.				
2.9	Cuenta con un Programa de Higiene y Saneamiento en el cual se incluyan los procedimientos de limpieza y desinfección.				
2.10	Cuentan con un plan de contingencia en momentos cuando se suspende el servicio de agua potable.				
2.11	La aplicación de rodenticidas, insecticidas y desinfectantes es realizada por personal capacitado, usando solamente productos autorizados por la Secretaría de Salud.				
2.12	Los desinfectantes u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud, están etiquetados adecuadamente con un rótulo en el que se informe su toxicidad, modo de empleo y medidas a seguir en el caso de intoxicaciones.				
2.13	Cuentan con los recipientes para la recolección de los residuos, según el programa de residuos del SGA. Segregación en la fuente (ubicación, cantidad, tipo de elementos de recolección).				

Vigilada MinEducación

La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través del sitio web Institucional www.usco.edu.co, link Sistema Gestión de Calidad. La copia o impresión diferente a la publicada, será considerada como documento no controlado y su uso indebido no es de responsabilidad de la Universidad Surcolombiana.



ASPECTOS A VERIFICAR		CUMPLE			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	
2.14	Se realiza la separación adecuada de los residuos.				
2.15	Son removidos los residuos con la frecuencia necesaria para evitar generación de malos olores y/o proliferación de vectores.				
2.16	Cuenta con Certificado de disposición de los residuos (aceites, reutilizables...)				
2.17	Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados.				
2.18	No se evidencia presencia o daños de plagas, vectores y roedores.				
3. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
3.1	Cuenta con un protocolo de limpieza y desinfección.				
3.2	Los equipos, utensilios y superficies en contacto con los alimentos están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión y son lavados y desinfectados adecuadamente.				
3.3	Las tablas de picar son de materiales inabsorbente, de superficie lisa y se mantienen en buen estado de conservación e higiene.				
3.4	Los equipos y utensilios, están limpios y desinfectados y se guardan en un lugar aseado, seco, a no menos de 0.20 m. del piso.				
3.5	Se cubren los equipos que tienen contacto con las comidas cuando no se van a utilizar inmediatamente.				
3.6	Se encuentran aislados los equipos o utensilios cerca de drenajes de aguas residuales o cerca de recipientes de residuos.				
3.7	Utiliza elementos compuestos de fabricación de cartón o vidrio reutilizable?				
3.8	Las tuberías, válvulas y ensambles no presentan fugas y están localizados en sitios donde no significan riesgo de contaminación del producto.				



**UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA
GESTIÓN DE CALIDAD**

**CHECK LIST CONTROL DE INSPECCIÓN A RESTAURANTES Y
CAFETERÍAS**



CÓDIGO

EV-AMB-FO-20

VERSIÓN

1

VIGENCIA

2021

PÁGINA

4 de 6

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE			OBSERVACIONES
	SI	NO	N/A	
4. OPERACIONES DE MANEJO, PREPARACION Y SERVIDO				
4.1 RECEPCIÓN Y CONTROL DE ALIMENTOS				
4.1.1 El responsable de la recepción de las materias primas, ingredientes y productos procesados tiene capacitación en Higiene de los Alimentos, cuenta con Manuales de Calidad de los principales productos alimenticios.				
4.1.2 Se registra la información correspondiente a los alimentos que ingresan respecto de su procedencia, descripción, composición, características sensoriales, periodo de almacenamiento y condiciones de manejo y conservación.				
4.1.3 Se lleva un Registro de los Proveedores que los abastecen de alimentos.				
4.1.4 El sitio de almacenamiento se encuentra limpio, seco, ventilado y protegido contra el ingreso de roedores, animales y personas ajenas al servicio.				
4.2 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS SECOS				
4.2.2 Los alimentos no están en contacto con el piso, se colocan en tarimas, anaqueles o parihuelas mantenidos en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 0,20 m. del piso. Se dejará una distancia de 0,50 m. entre hileras y de 0,50 m. de la pared.				
4.2.3 Los alimentos secos se almacenarán en sus envases originales. Los envases originales deben estar íntegros y cerrados. Los productos a granel deben conservarse en envases tapados y rotulados.				
4.3 ALMACENAMIENTO DE FRIO				
4.3.1 En los equipos de refrigeración, la temperatura, se calcula según el tamaño y cantidad de alimento almacenado, de tal manera que el alimento tenga una temperatura menor a 5° C al centro de cada pieza.				
4.3.2 En caso de conservar alimentos congelados, se cuenta con equipos de congelación para que los alimentos tengan una temperatura de -18° C al centro de cada pieza. Los alimentos que se descongelan congelados deben almacenarse congelados.				
4.3.3 Los equipos de frío están dotados de				

Vigilada MinEducación

La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través del sitio web Institucional www.usco.edu.co, link Sistema Gestión de Calidad. La copia o impresión diferente a la publicada, será considerada como documento no controlado y su uso indebido no es de responsabilidad de la Universidad Surcolombiana.



ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE			OBSERVACIONES
	SI	NO	N/A	
4.3.4				
4.3.5				
4.3.6				
4.3.7				
4.3.8				
5. PERSONAL MANIPULADOR				
5.1				
5.2				
5.3				
5.4				



6. HALLAZGOS

CONCEPTO:

FAVORABLE ___ Cumple las condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias

FAVORABLE ___ **CON OBSERVACIONES**, las cuales son consignadas como compromisos en el numeral 8 del presente formato.

DESFAVORABLE ___ No admite exigencias. Se procede a aplicar medidas sanitarias de seguridad.

7. COMPROMISOS

Firma quien Atendió: _____

Firma del profesional de Apoyo: _____

Vigilada MinEducación

La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través del sitio web Institucional www.usco.edu.co, link Sistema Gestión de Calidad. La copia o impresión diferente a la publicada, será considerada como documento no controlado y su uso indebido no es de responsabilidad de la Universidad Surcolombiana.