



CHECK LIST CONTROL DE INSPECCIÓN CAFETERÍAS

CÓDIGO

EV-AMB-FO-32

VERSIÓN

1

VIGENCIA

2024

PÁGINA

1 de 6

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

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE			OBSERVACIONES
	SI	NO	N/A	
<b>1. INSTALACIONES FÍSICAS</b>				
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 Las bombillas o lámparas suspendidas utilizan aislante con protectores que eviten la contaminación de los alimentos en caso de rotura.				
1.4 Las aguas de lavado y servido no ocasionan molestias a la comunidad o contaminación al entorno.				
<b>2. CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>				
2.1 El agua que se utiliza es potable.				
2.2 El piso del área de cocina cuenta con un sistema de evacuación para las aguas residuales que facilite las actividades de higiene.				
2.3 Cuenta con un Programa de Higiene y Saneamiento en el cual se incluyen los procedimientos de limpieza y desinfección.				
2.4 Cuentan con un plan de contingencia en momentos cuando se suspende el servicio de agua potable.				
2.5 La aplicación de rodenticidas, insecticidas y desinfectantes es realizada por personal capacitado, usando solamente productos autorizados por la Secretaría de Salud.				
2.6 Los desinfectantes u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud, están etiquetados adecuadamente con un rótulo en el que se				

Vigilada MinEducación

La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través del sitio web Institucional [www.usco.edu.co](http://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.



CHECK LIST CONTROL DE INSPECCIÓN CAFETERÍAS

CÓDIGO

EV-AMB-FO-32

VERSIÓN

1

VIGENCIA

2024

PÁGINA

2 de 6

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE			OBSERVACIONES
	SI	NO	N/A	
informe su toxicidad, modo de empleo y medidas a seguir en el caso de intoxicaciones.				
2.7 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).				
2.8 Se realiza la separación adecuada de los residuos.				
2.9 Son removidos los residuos con la frecuencia necesaria para evitar generación de malos olores y/o proliferación de vectores.				
2.10 Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados.				
2.11 No se evidencia presencia o daños de plagas, vectores y roedores.				
<b>3. EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>				
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 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.				
3.4 Utiliza elementos compuestos de fabricación de cartón o vidrio reutilizable				
<b>4. OPERACIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVIDO</b>				
<b>4.1 RECEPCIÓN Y CONTROL DE ALIMENTOS</b>				
4.1.1 Se lleva un Registro de los Proveedores que los abastecen de alimentos.				
4.1.2 El sitio de almacenamiento se encuentra limpio, seco, ventilado y protegido contra el ingreso de roedores, animales y personas ajenas al servicio.				
<b>4.2 ALMACENAMIENTO DE FRÍO</b>				

Vigilada MinEducación

La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través del sitio web Institucional [www.usco.edu.co](http://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.



CHECK LIST CONTROL DE INSPECCIÓN CAFETERÍAS

**CÓDIGO** EV-AMB-FO-32 **VERSIÓN** 1 **VIGENCIA** 2024 **PÁGINA** 3 de 6

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE			OBSERVACIONES
	SI	NO	N/A	
4.2.1	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 decepcionan congelados deben almacenarse congelados.			
4.2.2	Las materias primas, alimentos sin procesar y alimentos perecederos se almacenan en un lugar limpio y protegido del ambiente.			
4.2.3	El personal que está directamente vinculado a la preparación y/o servido de los alimentos no manipula dinero.			
4.2.4	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.			
<b>5. PERSONAL MANIPULADOR</b>				
5.1	Los manipuladores acreditan cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.			
5.2	El personal manipulador de alimentos cuenta con exámenes o control médico.			
5.3	El personal cuenta con capacitación en el manejo de residuos.			
5.4	Los empleados que manipulan alimentos llevan uniforme adecuado, limpio y calzado cerrado, tapabocas, gorro, uñas sin pintar, sin accesorios, entre otros.			

**6. HALLAZGOS**

--

Vigilada MinEducación

La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través del sitio web Institucional [www.usco.edu.co](http://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.



CHECK LIST CONTROL DE INSPECCIÓN CAFETERÍAS

CÓDIGO

EV-AMB-FO-32

VERSIÓN

1

VIGENCIA

2024

PÁGINA

4 de 6

--

**CONCEPTO:**

**FAVORABLE** \_\_\_ Cumple las condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias

**FAVORABLE CON OBSERVACIONES**, las cuales son consignadas como compromisos en el numeral 7 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](http://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.