

NORMATIVA PARA LA CONCESION Y SUPERVISION DE LOCAL PARA SERVICIO DE ALIMENTACION EN CAFETERIA

1. CONTENIDO

La presente Normativa contiene un conjunto de pautas sanitarias que deberán cumplir los servicios de alimentación en la Institución a fin de asegurar la higiene y la calidad.

2. OBJETIVO

Proteger la Salud de los empleados de la Institución que hagan uso de los servicios de alimentación, garantizando la calidad e higiene de los alimentos que se proveen y de la infraestructura.

3. MARCO NORMATIVO

- Norma Técnica de Alimentos, Ministerio de Salud, Ramo de Salud, publicada en el Diario Oficial No. 27 del 8 de Febrero de 2013, Tomo No. 398 del 1º. de Febrero de 2013, Acuerdo No. 150.
- Código de Salud del Ministerio de Salud
- Manual de Comité de Seguridad y Salud Ocupacional de ANDA

4. AMBITO DE APLICACIÓN

- a) La aplicación de esta Normativa será responsabilidad de la Gerencia de Servicios Generales y Patrimonio y del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional.
- b) El control del uso y mantenimiento de las Instalaciones será responsabilidad de la Gerencia de Servicios Generales y Patrimonio.
- c) El Concesionario o responsable administrativo de la cafetería deberá cumplir con las responsabilidades que le corresponden dispuestas en la presente Normativa.

5. VIGENCIA

A partir de la fecha de su aprobación.

6. DISPOSICIONES GENERALES - RESPONSABILIDADES

6.1 Es responsabilidad del Gerente de Servicios Generales y Patrimonio

1. Velar por el fiel cumplimiento de la Normativa para la Concesión.
2. Requerir el Permiso de Funcionamiento que extiende el Ministerio de Salud vigente. (El permiso tiene una vigencia de tres años)
3. Distribuir este procedimiento al Comité de Seguridad y Salud Ocupacional y publicarlo para hacerlo del conocimiento de los solicitantes para la Concesión de la Cafetería.
4. Gestionar el proceso de concesión y prorrogar los contratos para el servicio de cafetería.
5. Suministrar los servicios de energía eléctrica y agua potable en los locales.
6. Suministrar y ubicar en los alrededores de las áreas destinadas para el consumo de alimentos depósitos para basura, los cuales deberán contar con tapadera.
7. Construir parrillas para los locales, con el propósito que sean utilizadas para la preparación de alimentos fuera del local. (Tortillas, alimentos asados, etc).
8. Mantener una Programación de evaluación del servicio que brinda la cafetería, con la finalidad que cumpla con los requisitos establecidos y determinar la calidad de los alimentos y del servicio.
9. Realizar inspecciones periódicas a las instalaciones y notificar de forma escrita al concesionario los incumplimientos y/o problemas detectados en el suministro, calidad e higiene del servicio, las cuales deberán ser atendidas en un periodo no mayor de 15 días.
10. Verificar el cumplimiento de las recomendaciones hechas a raíz de las inspecciones realizadas.
11. Verificar el cumplimiento de las actualizaciones propuestas.
12. Como mecanismo de evaluación deberá realizar conjuntamente con el Comité de Seguridad y Salud Ocupacional, encuestas mensuales de satisfacción a los empleados respecto al servicio que brinda la cafetería.
13. Crear un buzón de quejas y/o sugerencias del personal con respecto al servicio que brinda la cafetería
14. Coordinar con el Comité de Seguridad y Salud Ocupacional evaluaciones bimensuales de calidad en el servicio brindado por la cafetería al personal y de la limpieza y condiciones de la infraestructura.
15. El incumplimiento a estas disposiciones será motivo de finalización de la Concesión y deberá notificar por escrito al concesionario con anticipación de 15 días para desalojo del local.

6.2 Es responsabilidad del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional

1. Velar por el cumplimiento de lo establecido en la Normativa, colaborar y proponer mejoras al concesionario y al proceso.
2. Proponer actualizaciones al Procedimiento.
3. Dar seguimiento a la ejecución y control del Servicio prestado.
4. Verificar el cumplimiento de las recomendaciones hechas a raíz de las inspecciones realizadas.
5. Verificar el cumplimiento de las actualizaciones propuestas.
6. Brindar asesoría de forma bimensual, en coordinación con el profesional nutricionista de ANDA para la programación del menú a ofrecer al personal, a fin de proporcionar una dieta balanceada.

7. Crear un buzón de quejas y/o sugerencias del personal con respecto al servicio que brinda la cafetería.
8. Realizar conjuntamente con la Gerencia de Servicios Generales y Patrimonio encuestas mensuales de satisfacción a los empleados respecto al servicio que brinda la cafetería.
9. Coordinar con el Gerente de Servicios Generales evaluaciones mensuales de calidad en el servicio brindado por la cafetería al personal y de la limpieza y condiciones de la infraestructura.
10. Solicitar de forma semestral los resultados de los análisis clínicos al personal de la cafetería, solicitando aquellos exámenes que se estimen convenientes por reglamentación del Ministerio de Salud: generales de heces y orina, y los que a consideración del Comité y como medida de prevención se requieran: exámenes de VDRL, esputo y otros.

6.3 Es responsabilidad del Concesionario

1. Presentar el Permiso de Funcionamiento que extiende el Ministerio de Salud vigente. (El permiso tiene una vigencia de tres años). Si no cuenta con el permiso al momento de presentar la solicitud deberá gestionarlo para poder continuar con el trámite.
2. Cuidar del buen funcionamiento y mantenimiento de las instalaciones y del servicio que brinda la cafetería.
3. Cuidar del buen trato al personal por parte de los empleados de la cafetería.
4. Proteger los alimentos expuestos en las mesas térmicas de todo tipo de contaminación: polvo, moscas y otros insectos, de igual forma los cubiertos y platos.
5. Evitar contaminación ambiental: malos olores, humo, hollín, polvo, aguas servidas. Deberá mantener los depósitos de basura bien ubicados y tapados.
6. Mantener limpias las mesas, sillas y pisos del área destinada para uso de los empleados al inicio, durante y al término del horario de alimentación (estos deberán lavarse con agua y detergente diariamente)
7. Cada día deberán dejar completamente limpio de rastros de comida y basura: las mesas, sillas o bancas y los alrededores del local de cafetería, disponiendo la basura en bolsas plásticas en los respectivos depósitos suministrados por ANDA para ello, los cuales deberán contar con tapadera.
8. Las mesas térmicas y de preparación de alimentos deberán limpiarse al inicio y al término de las labores (con agua y detergente).
9. Cada Concesionario deberá instalar su propio lavatrastos de acero inoxidable y los estantes y muebles que necesite dentro del local para la preparación de la comida, los cuales podrá retirar en caso de finalización de la concesión.
10. Mostrar en pizarras el menú diario y los precios.
11. Garantizar la salud del personal de la cafetería mediante exámenes clínicos periódicos al menos dos veces por año, general de heces y orina, VDRL y los que a consideración del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional de ANDA requiera como medida de prevención.: exámenes de VDRL, esputo y otros.
12. Presentar exámenes de salud por requerimiento de la Institución cuando se detecten problemas sanitarios entre el personal de la cafetería.

13. Queda prohibido expender tabaco, cervezas, licores o cualquier clase de bebida embriagante, o permitir su consumo.
 14. El personal de la cafetería que presente enfermedades infecto contagiosas deberán excluirse de las labores de preparación de alimentos hasta que se haya sanado, tales como: gripe, resfriado común, influenza, faringitis, laringitis, infecciones en la piel y manos, heridas infectadas. Como medida de prevención deberán utilizar guantes durante la preparación y al momento de servir los alimentos a los empleados de ANDA.
 15. El personal de la cafetería deberá mantener buenos hábitos de higiene, tales como: utilizar guantes durante la preparación y al momento de servir los alimentos a los empleados de ANDA, uso de ropa limpia, uso de zapatos cerrados, lavado de manos antes de manipular alimentos, después de ir al sanitario, bañarse diariamente, uñas recortadas y limpias, usar gorro o red en la cabeza para evitar la caída de cabellos, taparse la boca al toser y evitar toser sobre los alimentos, rascarse la cabeza, escupir, introducir los dedos en la nariz y todo tipo de actitud que pueda contaminar los alimentos.
 16. Realizar fumigaciones periódicas para evitar todo tipo de roedores e insectos.
 17. El incumplimiento a estas disposiciones será motivo de finalización de la concesión, teniendo un plazo de 15 días para desalojar el local previa notificación por parte de la Gerencia de Servicios Generales y Patrimonio.
 18. Todas las disposiciones anteriores deberán cumplirse por los Concesionarios, ya sea que cocinen en las instalaciones o no.
- 19. En caso se cocinen los alimentos en las Instalaciones de las cafeterías el Concesionario deberá cumplir además con:**
- 19.1 Gestionar con el Ministerio de Salud el Permiso de Funcionamiento para brindar el servicio en la Cafetería en ANDA. El permiso tiene una vigencia de tres años.
 - 19.2 Notificar a la Gerencia de Servicios Generales y Patrimonio el día y hora en que se realizará la inspección del local para la Cafetería por parte del Ministerio de Salud para la aprobación del Permiso de Funcionamiento. Asimismo notificar cuantas personas ingresaran a la Institución para autorizar su ingreso y se acompañen por un delegado de la Gerencia de Servicios Generales y el Comité de Seguridad y Salud Ocupacional. (Ver en Anexo 5, el formato de evaluación a realizar por el Ministerio de Salud)
 - 19.3 En caso que se requiera alguna modificación a las Instalaciones sugerida por el Ministerio de Salud para la obtención del Permiso de Funcionamiento y corresponda al concesionario realizarla, deberá solicitar autorización a la Gerencia de Servicios Generales y Patrimonio para poder efectuarla.
 - 19.4 Evitar vertidos contaminantes tales como aceites y grasas en los lavatrastos
 - 19.5 Los productos tóxicos o inflamables deberán mantenerse en lugares adecuados lejos de los alimentos y del fuego.
 - 19.6 Cuidar del manejo de material combustible tales como tanques de gas que puedan poner en peligro a los empleados y las instalaciones. Mantener un extintor en buen funcionamiento en las instalaciones de la Cafetería.

19.7 Hacer uso de las parrillas dispuestas fuera del local para la preparación de alimentos, tales como: tortillas, alimentos asados, etc. (No podrán instalar planchas metálicas fuera del local)

19.8 Los alimentos deben estar frescos y en buen estado para la preparación de la comida.

ASPECTOS OPERATIVOS – PROCEDIMIENTO

CONCESION Y SUPERVISION DE LOCAL PARA SERVICIO DE ALIMENTACION EN CAFETERIA

Vigencia:			Ámbito de Competencia:	Hoja 1 de 3
			Gerencia de Servicios Generales y Patrimonio	
Día	Mes	Año	Área: Contratos	
	12	2014	Código: 35.3.3.14.01	
Nombre del procedimiento: CONCESION Y SUPERVISION DE LOCAL PARA SERVICIO DE ALIMENTACION EN CAFETERIA.				
Insumos:				
Actividad No.	RESPONSABLE	Descripción de la actividad		
1	Solicitante	Solicita personalmente o vía telefónica en la Gerencia de Servicios Generales y Patrimonio, información sobre los requisitos para optar a la concesión de un local para cafetería		
2	Solicitante	<p>Presenta carta solicitando la concesión del local a la Gerencia de Servicios Generales y Patrimonio, adjuntando los requisitos solicitados: fotocopia de DUI, NIT, el Permiso de Funcionamiento extendido por el Ministerio de Salud en original y fotocopia, Resumen de experiencia en el servicio de alimentación y referencias sobre el servicio brindado y otros.</p> <p>En caso de no poseer el permiso de Funcionamiento deberá gestionarlo y presentarlo para dar continuidad a su solicitud.</p> <p>Si la preparación de alimentos se realizará en las Instalaciones de la Cafetería, deberá gestionar el permiso de Funcionamiento en las Instalaciones de ANDA con el Ministerio de Salud</p>		
3	Gerencia de Servicios Generales y Patrimonio	Recibe carta de solicitud de concesión de local para cafetería y envía al Coordinador de Contratos de Servicios Generales para que dé continuidad a la solicitud		
4	Coordinador de Contratos de Servicios Generales	<p>Recibe solicitud y verifica que</p> <ul style="list-style-type: none"> • Haya disponibilidad de locales y contacta con el solicitante para entrevista e informa sobre requisitos para la concesión del local. • Si no hay disponibilidad de local archiva oferta y queda en lista de espera e informa al interesado. 		

5	Coordinador de Contratos de Servicios Generales	Coordina reunión con el Comité de Seguridad y Salud Ocupacional para revisar la documentación presentada por el solicitante, verifica que cumpla con los requisitos. Si cumple con los requisitos proceden a realizar la gestión para la concesión del local. Si no cumple informa al solicitante.
DESCRIPCION DEL PROCEDIMIENTO		HOJA 2 DE 3
6	Coordinador de Contratos de Servicios Generales/Comité de Seguridad y Salud Ocupacional	Elaboran conjuntamente informe con recomendación y opinión técnica de concesión y envía a Gerente de Servicios Generales y Patrimonio para Vo.Bo.
7	Gerente de Servicios Generales y Patrimonio	Recibe informe de recomendación, verifica, emite informe y remite a Junta de Gobierno para Aprobación.
8	Gerente de Servicios Generales y Patrimonio	Recibe acuerdo de autorización de concesión de local para cafetería por parte de Junta de Gobierno y envía al Coordinador de Contratos de Servicios Generales para que continúe con el trámite. En caso de no ser aprobada por Junta de Gobierno, notifica al solicitante.
9	Coordinador de Contratos de Servicios Generales	Recibe Acuerdo y remite a la Unidad Jurídica junto a la documentación presentada por el solicitante al cual se le concesiono el local, para elaboración de contrato.
10	Unidad Jurídica	Recibe documentación, revisa y elabora contrato. Envía al Gerente de Servicios Generales y Patrimonio
11	Gerente de Servicios Generales y Patrimonio	Recibe contrato y convoca al solicitante para firma del mismo. Realiza lectura del reglamento del servicio de cafetería y coordina la fecha de inicio de prestación del servicio. Entrega copia del Reglamento y del Contrato al concesionario. Remite Contrato al Coordinador de Contratos de Servicios Generales para archivo y seguimiento.
12	Coordinador de Contratos de Servicios Generales	Archiva Copia y realiza seguimiento al contrato.
13	Coordinador de Contratos de Servicios Generales/Comité de Seguridad y Salud Ocupacional	Realiza conjuntamente con el Profesional Nutricionista, evaluaciones mensuales a la cafetería (Anexo 1); los resultados de dicha evaluación se traslada a hoja de Resultados de Supervisiones (Anexo 2) y remite al Gerente de Servicios Generales. Si los concesionarios resultan con observación o con baja calificación, elabora notificación y remite al Gerente de Servicios Generales para que notifique al concesionario de la cafetería a fin de que sean superadas. Llena hoja de Registro de Incidencias y Acciones correctivas y archiva al expediente de cada cafetería. (Anexo 3)
14	Gerente de Servicios	Recibe informe de evaluaciones con la notificación dirigida al

	Generales	concesionario, revisa, firma y envían al concesionario.
15	Gerente de Servicios Generales y Patrimonio / Comité de Seguridad y Salud Ocupacional	En caso de existir recomendaciones que deberán cumplirse por parte del concesionario, verifican cumplimiento en el plazo fijado. En caso de no cumplirse procede a cese del contrato.
DESCRIPCION DEL PROCEDIMIENTO		HOJA 3 DE 3
16	Gerente de Servicios Generales y Patrimonio / Comité de Seguridad y Salud Ocupacional	Solicita cada seis meses mediante nota a los concesionarios, los exámenes general de heces y orina y los que el Comité de Seguridad y Salud Ocupacional crea convenientes: Espujo, VDRL, y otros. (ANEXO 4)
17	Gerente de Servicios Generales y Patrimonio / Comité de Seguridad y Salud Ocupacional	Registra recepción de exámenes clínicos por empleado de cada cafetería y verifica que estén completos. Caso contrario elabora nota al concesionario de la cafetería solicitando el cumplimiento de la presentación de los exámenes respectivos
18	Gerente de Servicios Generales y Patrimonio / Comité de Seguridad y Salud Ocupacional	<p>Reciben los exámenes y envía mediante memorándum al Responsable de la Clínica Empresarial para análisis clínico.</p> <p>En caso que los exámenes salieran positivos, el Responsable de la Clínica Empresarial envía respuesta con sugerencias y receta médica a tomar para los concesionarios y empleados, quienes deberán completar el tratamiento hasta que los exámenes salgan negativos.</p>

ANEXO 1

EVALUACION MENSUAL DE CAFETERIAS



CAFETERIA No. _____

FECHA: _____

TIPO DE SUPERVISION PRIMERA

SEGUIMIENTO

I	PERMISO DE INSTALACION Y FUNCIONAMIENTO	SI	NO
---	---	----	----

II	APARIENCIA FISICA DEL LOCAL	SI	NO
1	Pisos		
2	Paredes		
3	Techos		
4	Area de mesas		
5	Fregadero en buen estado		
6	Personas ajenas dentro del area		
	SUB-TOTAL		

III	PRESENTACION PERSONAL EMPLEADOS	SI	NO
1	Especificar nombre de quien tuvo la observacion		
2	Estado de Salud		
3	Vestimenta apropiada		
4	Calzado apropiado		
5	Lavado de manos		
6	Control exámenes		
7	Gorro o redecilla		
8	Anillos u otros objetos personales		
	SUB-TOTAL		

IV	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO EQUIPO	SI	NO
1	Refrigeradora		
2	Mesa Térmica		
3	Areas de trabajo		
4	Fregadero		
5	Estantes		
6	Otros		
	SUB-TOTAL		

V	ORDEN	SI	NO
1	Productos de limpieza		
2	Alimentos perecederos		
3	Alimentos no perecederos		
4	Disposición de desechos (basura)		
	SUB-TOTAL		

VI	SERVICIO	SI	NO
1	Buena atención al cliente		
2	Uso utensilios al servir		
3	Precios a la vista		
4	Precios según acuerdo		
	SUB-TOTAL		

TOTALES		
---------	--	--

TOTAL GENERAL VALORES POSITIVOS

TOTAL GENERAL VALORES NEGATIVOS

OBSERVACIONES:

SEGUIMIENTO

CUMPLIO CON LAS OBSERVACIONES ANTERIORES:	SI	NO
---	----	----

Nombre Adjudicataria / Empleada

Firma

Nombre de Nutricionista

Firma

Nombre Delegado del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional

Firma

Nombre Delegado de la Gerencia de Servicios Generales

Firma

ANEXO 2

**GERENCIA DE SERVICIOS GENERALES Y PATRIMONIO
COMITÉ DE BIESTAR OCUPACIONAL**



**HOJA DE RESULTADO EVALUACIONES DE SUPERVISIONES EFECTUADAS
A CAFETERIAS**

			CAFETERIA No.	CAFETERIA No.
NO.	FECHA	CAFETERIA / ADJUDICATARIA (O)	NOTA DE CALIDAD	NOTA DE CALIDAD
NOTA PROMEDIO DEL MES				

SUMATORIA NOTAS

--	--

NOTA PROMEDIO

--	--

ELABORADO POR

FIRMA

REVISADO POR

FIRMA

ANEXO 4

LISTADO DE CONTROL DE ENTREGA DE EXAMENES DE LOS
ADJUDICATARIOS Y PERSONAL DE CAFETERIA

FECHA: _____

CAFETERIA No.		FECHA:	FECHA:			OBSERVACIONES
NOMBRE	CARGO	HECES	ORINA	OTROS EXAMENES: Especifique		
	Adjudicatario					
	Empleada					
CAFETERIA No.		FECHA:	FECHA:			OBSERVACIONES
NOMBRE	CARGO	HECES	ORINA	OTROS EXAMENES: Especifique		
	Adjudicatario					
	Empleada					
CAFETERIA No.		FECHA:	FECHA:			OBSERVACIONES
NOMBRE	CARGO	HECES	ORINA	OTROS: Especifique		
	Adjudicatario					
	Empleada					
CAFETERIA No.		FECHA:	FECHA:			OBSERVACIONES
NOMBRE	CARGO	HECES	ORINA	OTROS EXAMENES: Especifique		
	Adjudicatario					
	Empleada					
CAFETERIA No.		FECHA:	FECHA:			OBSERVACIONES
NOMBRE	CARGO	HECES	ORINA	OTROS EXAMENES: Especifique		
	Adjudicatario					
	Empleada					
CAFETERIA No.		FECHA:	FECHA:			OBSERVACIONES
NOMBRE	CARGO	HECES	ORINA	OTROS EXAMENES: Especifique		
	Adjudicatario					
	Empleada					

NOTA: Exámenes General de Heces y Orina cada 6 meses
Otros exámenes cuando el Comité de Seguridad y Salud Ocupacional lo requiera

Anexo Tablas de especificación

Tabla 1

Distancia de ubicación del establecimiento alimentario, respecto a fuentes de contaminación

Establecimientos	Distancias
Procesadoras de lácteos.	Quinientos metros (500 m) de distancia de fábricas y bodegas de químicos, establos, beneficios de café y rellenos sanitarios.
Panaderías	No es necesario establecer distancia, pero deben proteger las instalaciones de contaminantes físico, químicos, vectores y roedores.
Supermercados y tiendas de conveniencia.	No es necesario establecer distancia, pero deben proteger las instalaciones de contaminantes físicos, químicos, vectores y roedores.
Envasadoras de aceite, procesadoras de conservas dulces, fruta en conserva, jaleas y mermeladas, sorbetes y helados, encurtidos, salsas, envasadoras de mieles, semillas y otros establecimientos alimentarios similares.	Quinientos metros (500 m) de distancia de fábricas y bodegas de químicos, establos, beneficios de café y rellenos sanitarios.
Restaurantes, servicios de banquete, salas de té, comedores, taquerías, pupuserías y otros, donde se preparen alimentos de consumo inmediato.	No es necesario establecer distancia, pero deben proteger las instalaciones de contaminantes físicos, químicos, vectores y roedores.
Molinos de nixtamal.	No es necesario establecer distancia, pero deben proteger las instalaciones de contaminantes físicos, químicos, vectores y roedores.
Bodegas secas y cuartos fríos.	No es necesario establecer distancia, pero deben proteger las instalaciones de contaminantes físicos, químicos, vectores y roedores

Tabla 2

Sistema o instalación requerida para ventilación, según establecimiento alimentario

Establecimiento alimentario	Sistema o instalación requerido
Procesadoras de lácteos.	Sistemas mecánicos de ventilación con extracción de aire o en su defecto ventilación natural que permita la ventilación cruzada.
Panaderías.	Chimenea para extracción de humo.
Supermercados y tiendas de conveniencia.	Sistemas mecánicos de ventilación con extracción de aire o en su defecto ventilación natural que permita la ventilación cruzada.
Envasadoras de aceite, procesadoras de conservas dulces, fruta en conserva, jaleas y mermeladas, sorbetes y helados, encurtidos, salsas, envasadoras de mieles, semillas y otros establecimientos alimentarios similares.	Sistemas mecánicos de ventilación con extracción de aire o en su defecto ventilación natural que permita la ventilación cruzada.

Restaurantes, servicios de banquete, salas de té, comedores, taquerías, pupuserías y otros, donde se preparen alimentos de consumo inmediato.	Ventilación natural cruzada o en su defecto, extractor de aire o aire acondicionado.
Molinos de nixtamal.	Ventilación natural cruzada.
Bodegas secas.	Ventilación natural cruzada o en su defecto, extractor de aire o aire acondicionado.

Tabla 3
Temperaturas para conservar alimentos
perecederos

Producto	Temperatura °C	Temperatura °F
Carnes frescas, productos lácteos, embutidos, aves, crema pastelera y otros que requieran refrigeración.	0 a 4	32 a 39.2
Productos pesqueros.	-2 a 2	28.4 a 35.6
Carnes congeladas.	-18 a -20	-0.39 a 28.4
Otros alimentos congelados.	-10 a -2	14 a 28.4
Verduras y frutas.	4 a 10	39.2 a 50
Alimentos preparados no envasados de consumo inmediato.	60 a más	140 a más
Tamales artesanales a base de maíz.	4 a 7	39.2 a 44.6



Anexo Ficha de evaluación sanitaria de los establecimientos alimentarios

Ministerio de Salud

Ficha de evaluación sanitaria de los establecimientos alimentarios Código 001-2012 A

Inspección para: Autorización nueva:____, Renovación:_____ Control:_____.

Lugar y fecha: _____

Tipo y nombre del establecimiento: _____

Información complementaria al tipo de establecimiento: _____

Dirección: _____

Teléfono:_____ fax: _____

Propietario:_____ Razón social, _____

Persona natural (nombre): _____

Nombre de representante legal (cuando aplique): _____

Municipio:_____ departamento: _____

Número de empleados: hombres:_____ mujeres:_____ total: _____

Apartados específicos evaluados: A- procesadoras artesanales de lácteos,____
B- Panaderías artesanales:____, C-Envasadoras de aceite, procesadoras artesanales de: conservas dulces, fruta en conserva, jaleas y mermeladas, sorbetes y helados, encurtidos, salsas con pH menor o igual a 4.6, envasadoras de mieles, semillas y otros establecimientos alimentarios similares:____, D- Restaurantes, servicios de banquete, salas de té, tiendas de conveniencia, comedores, pupuserías y otros, donde se preparen alimentos de consumo inmediato:_____.

Otras fichas de evaluación utilizadas en inspección sanitaria (código): _____

Objeto de la visita: trámite de permiso:_____. Inspección de control:_____

denuncia:_____. Otro detallar: _____

Funcionarios que practicaron la visita (nombre, cargo e institución/establecimiento de salud):

Atención en la visita por parte de la empresa (nombre, cargo, documento de identidad): _____

Calificación sanitaria de primera inspección: _____

Primer re-inspección: fecha: _____ calificación: _____

Segunda re-inspección: fecha: _____ calificación: _____

I. Aspectos sanitarios generales de los establecimientos alimentarios

Nº	Aspectos a verificar	Puntaje máximo	Calificación			Observaciones de primera inspección
			Inspección	Re inspección		
				1a	1a	
1	UBICACIÓN Y ALREDEDORES	2				
1.1	Situado en zonas o lugares no expuestos a contaminación. Distancia de fuentes de contaminación cumple norma.	1				
1.2	Alrededores y áreas exteriores están limpios, libres de maleza, estancamiento de agua, promontorios de basura y polvo.	1				
2	DISEÑO	2				
2.1	Tamaño, construcción y diseño del local facilita su mantenimiento y operaciones sanitarias.	1				
2.2	Área de preparación y almacenamiento de alimentos, con barreras efectivas para impedir ingreso de plagas, vectores y otros contaminantes como polvo.	1				
3	PISOS	2				
3.1	De materiales adecuados para evitar contaminación de alimentos. Facilitan procesos de limpieza y sanitización. Sin daños ni grietas.	1				
3.2	Desagües permiten evacuación rápida del agua en áreas de preparación de alimentos, y están protegidos para impedir ingreso de plagas.	1				
4	PAREDES Y TECHOS	4				
4.1	Techos en buen estado. Adecuado mantenimiento. No acumulan suciedad e impide ingreso de plagas y vectores. Sin filtración de agua, goteras ni desprendimiento de partículas.	2				
4.2	Paredes internas lisas, fáciles de lavar, de color claro y no absorben humedad.	1				
4.3	En caso se cuente con cielo falso, se mantiene en buen estado y limpios (incluye espacio entre encajado con el plafón o techo).	1				
5	VENTANAS Y PUERTAS	3				
5.1	En áreas de preparación y almacenamiento de alimentos las ventanas y otras aberturas de ventilación protegen de forma efectiva contra ingreso de plagas. Si emplea cedazo, son de fácil desmontaje para su limpieza.	2				
5.2	Repisas de ventanas de tamaño mínimo y con declive para evitar acumulación de polvo y no se usa para almacenar objetos	1				
6	ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN	6				
6.1	La iluminación cumple con los estipulados. Las lámparas ubicadas en áreas de recibo de materia prima, almacenamiento, preparación y manejo de los alimentos, están protegidas contra roturas.	2				
6.2	Instalaciones eléctricas empotradas o recubiertas por caños aislantes. No presencia de cables colgantes en zona de preparación de alimentos.	1				
6.3	Sistema efectivo de ventilación natural o artificial (no aplica para panadería artesanal).	2				
6.4	Equipos artificiales para ventilación (extractores de aire, aire acondicionado, ventiladores y otros), en buen estado y limpios. Reciben mantenimiento.	1				
7	CANTIDAD Y CALIDAD DEL AGUA	8				
7.1	Dispone de agua potable en todas las áreas requeridas.	2				
7.2	Instalaciones apropiadas para almacenamiento y distribución. Cisterna o tanque de agua protegido. Se lava y desinfecta cada seis meses. Se observa limpio por dentro y por fuera. Está incluido en programa de limpieza y desinfección.	3				
7.3	Lectura de cloro residual según normativa (0.3 - 1.1 mg/l).	1				
7.4	Cuando se cuente con filtros u otras alternativas para el tratamiento del agua, el responsable presenta registro de limpieza y mantenimiento de las alternativas	2				
8	SISTEMA DE DESAGÜE, MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS	6				
8.1	Conectado al alcantarillado, o con sistema de tratamiento de aguas negras y servidas.	1				
8.2	Sistema de desagüe, drenajes, tuberías de aguas negras y servidas, en buen estado y funcionando adecuadamente. sin riesgo de contaminar agua potable.	2				
8.3	Sistemas de desagüe y drenajes protegidos con rejillas y cedazo. Tapones tipo sifón que impiden el ingreso de vectores.	1				
8.4	Trampa de grasa instalada, en buen estado y uso apropiado. Se da mantenimiento en la frecuencia necesaria (Aplica si el establecimiento descarga residuos grasos según tipos y cantidad de alimentos que elabora).	2				
9	DESECHOS SÓLIDOS	7				
9.1	Basureros activados por pedal, suficientes en número y ubicación, con tapadera ajustada, de superficie lisa, fáciles de lavar, con bolsa plástica en su interior. Se lavan y desinfectan. Depósito temporal según normativa.	2				
9.2	Depósitos para desechos sólidos ubicados en zonas externas cuentan con tapadera hermética. Se mantienen con bolsas plásticas y cerradas.	2				

9.3	Depósitos generales de desechos sólidos ubicados lejos de área de preparación y almacenamiento de alimentos. Se mantiene limpio, sin lixiviados. Basura se coloca en recipientes cerrados o bolsas plásticas anudadas.	2			
9.4	Disposición final de desechos sólidos adecuada según norma.	1			
10	INSTALACIONES SANITARIAS	6			
10.1	Cuenta con servicios sanitarios para trabajadores fuera del área de procesamiento, separados por sexo e identificados. Accesibles, ventilados e iluminados, de fácil lavado, en buen estado, limpios y no se emplea como bodega.	2			
10.2	Área de procesamiento de alimentos cuenta con lavamanos, limpio y con abastecimiento de agua. Provisto de jabón líquido sin aroma, toallas de papel o secadores de aire y rótulos que indiquen al trabajador el lavado de manos.	1			
10.3	Cuenta con servicio sanitario separado por sexo, con lavamanos, en buen estado y limpio. Dotado de jabón líquido sin aroma, toallas desechables o secadores de aire. No aplica a establecimientos alimentarios que funcionen de forma exclusiva como salas de venta de productos terminados, con capacidad de atención para menos de 25 clientes, los cuales deben disponer de 1 lavamanos con agua y jabón líquido sin aroma.	2			
10.4	Número de inodoros, y urinarios acorde con norma.	1			
11	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	9			
11.1	Cuenta con programa de limpieza y desinfección, y registros diarios de cumplimiento.	2			
11.2	Refrigeradoras, freidoras, hornos, planchas y otros, se mueven para facilitar operaciones de limpieza.	1			
11.3	Platos, tazas, cubiertos se lavan y desinfectan según norma.	1			
11.4	Se observa adecuadas condiciones de limpieza y desinfección en todas las superficies, puertas, ventanas, techos, carcasas, charolas, rejillas, repisas, equipos y todas las áreas.	3			
11.5	Productos de limpieza y desinfección son adecuados para el uso en establecimientos alimentarios. Se emplean de acuerdo a especificaciones y están etiquetados.	2			
12	DISEÑO DE EQUIPO Y UTENSILIOS	9			
12.1	Materiales de equipos y utensilios no son corrosivos ni generan riesgo de contaminación de los alimentos. No emplean madera u otros materiales absorbentes.	2			
12.2	Equipo fijo es accesible para su operación y mantenimiento. Permite una limpieza fácil, efectiva y segura.	2			
12.3	Utensilios se guardan adecuadamente en muebles que no permiten el ingreso de insectos y roedores.	2			
12.4	Tablas para picar, son de acrílico o polietileno, sin hendiduras y se emplean de forma específica según tipo de producto. Se lavan y desinfectan después de cada uso.	2			
12.5	Mantas para limpiar mesas y otras superficies están limpias.	1			
13	CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES	8			
13.1	Presentan programa de control de prevención de plagas.	1			
13.2	Servicios de control de plagas, prestados por empresa avalada por autoridad competente. El encargado del establecimiento presenta documentación respectiva. En caso no subcontrate a empresa, presenta hojas técnicas de los productos y se emplean conforme a lo descrito en hojas técnicas. Son adecuadas para el uso en establecimientos alimentarios.	3			
13.3	Métodos de control de plagas (físicas/químicas), son efectivas.	1			
13.4	No emplean cebos para roedores en áreas de preparación de alimentos. Se protegen a los alimentos antes y después de aplicar plaguicidas.	2			
13.5	No se observan equipos ni objetos inservibles o en desuso, que puedan ser un riesgo para la cría y proliferación de insectos y roedores.	1			
14	HIGIENE DEL PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS	20			
14.1	Manipuladores de alimentos han recibido educación sanitaria, a través de los cursos que se imparten por los establecimientos de salud o cuenta con Programa de Capacitación en BPM que ha sido avalado por el MINSAL, impartido por una entidad especializada en el área.	2			
14.2	El propietario de la empresa o establecimiento alimentario tiene copia u originales de los resultados de laboratorio y las recomendaciones médicas de los manipuladores de alimentos.	2			
14.3	No se observan manipuladores con síntomas según lo que dicta el Art. 61 de la presente norma.	2			
14.4	Existen las condiciones y exigencias para que los manipuladores se laven las manos frecuente y minuciosamente, con agua potable y jabón líquido sin aroma. Se observa que el personal practica el lavado de manos según norma.	2			
14.5	Los manipuladores de alimentos usan uniforme completo: gorro o redecilla, gabacha o delantal color claro, zapatos cerrados adecuados al área de trabajo. No usan vestidos, camisas o blusas sin mangas.	2			
14.6	El personal que sirve los alimentos al cliente usa gorro o redecilla, zapatos cerrados y uniforme con camisa de color claro.	1			
14.7	Los manipuladores de alimentos no usan anillos, aretes, pulseras, relojes, adornos, u otras joyas. Mantienen las uñas recortadas, limpias y sin esmalte.	1			
14.8	No se observan manipuladores fumando, masticando chicle, escupir, comer en las horas laborales. Estornudar, toser, hablar o bostezar sobre los alimentos. Rascarse, tocarse el cabello y la cara, tocarse la nariz u oídos, mientras se encuentran manipulando alimentos.	1			

14.9	Cuando se sirven alimentos se usan pinzas o guantes o se asigna a una persona exclusiva para el cobro, cuando aplique.	2			
14.10	Ropa de trabajo, incluyendo botas, se encuentran limpias. No se emplea ropa de trabajo (gabacha y botas), fuera de las áreas de procesamiento.	2			
14.11	No se mantienen artículos personales ni prendas de vestir, sobre equipo y utensilios o en áreas de producción. Cuentan con armarios habilitados para ello.	2			
14.12	No se mantienen mascotas ni animales domésticos en el interior del establecimiento alimentario (áreas de procesamiento, almacenamiento y manipulación de alimentos).	1			
15	CONSERVACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS, EMPAQUES, MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS Y REGISTROS SANITARIOS	8			
15.1	Alimentos perecederos se conservan a temperaturas según norma.	1			
15.2	Equipos refrigerantes no sobrepasan capacidad de carga.	1			
15.3	Se implementan el método Primeras Entradas Primeras Salidas. No hay productos ni materias primas vencidas ni deterioradas.	2			
15.4	Productos químicos y plaguicidas almacenados en lugares seguros, con llave, lejos de las materias primas, en recipientes cerrados y debidamente etiquetados.	2			
15.5	Productos envasados y aditivos alimentarios, cuentan con Registro Sanitario.	1			
15.6	Empaques y envases para el producto final, protegidos de contaminación, y almacenados en condiciones higiénicas.	1			
	Total PMA.	100			
	Total SPO.				
	Total PN/A				
CALIFICACIÓN SANITARIA ASPECTOS SANITARIOS GENERALES					
Fórmula Calificación obtenida:					

$$\frac{\text{SSPO}}{\text{PMA-PN/A}} \times 100$$

Formula Calificación obtenida:

$$\frac{\text{SSPO}}{\text{PMA-PN/A}} \times 100$$

Donde SPO: suma de puntos obtenidos

PMA: puntaje máximo asignado

PN/A: puntos que no aplican

Cuando el aspecto a evaluar exigido por la norma no sea necesario (Escribir N/A en el interior de la casilla de la tabla de calificación).

II. Aspectos sanitarios específicos de los establecimientos alimentarios

No	Aspectos a verificar	Puntaje máximo	Calificación			observaciones de primera inspección
			Inspección		Re-inspección	
			1a	1a	2a	
A	PROCESADORAS ARTESANALES DE LÁCTEOS					
A1	CONTROL DE MATERIA PRIMA Y PROCESO	65				
A1.1	Presenta resultados de análisis físico químico (1 vez al año) y bacteriológico del agua de proceso (cada seis meses), realizados al menos una vez al año y están dentro de norma.	15				
A1.2	Registran diariamente los resultados de lecturas de cloro residual del agua, y están acorde con la Norma.	10				
A1.3	Cuentan los proveedores con las constancias extendidas por el MAG según norma o en su defecto, se efectúa pasteurización adecuada de la leche.	15				
A1.4	Se declaran ingredientes y aditivos en la viñeta de los productos elaborados.	10				
A1.5	El almacenamiento de la materia prima y productos lácteos cumple con lo establecido en la tabla 3 del anexo 1 de la Norma.	15				
A2	OTROS REQUERIMIENTOS	25				
A2.1	Cuentan con estaciones de lavado, con los implementos y requerimientos según norma.	15				
A2.2	Cuentan con pediluvios, previo al ingreso de las áreas de proceso, se mantiene con solución de cloro en concentración mínima de 200 mg/l.	10				
A3	REGISTRO DE INFORMACION	10				
A3.1	Mantiene registros de compra de materia prima, producción por tipo de producto, y distribución de al menos seis meses.	10				
Calificación Sanitaria Procesador Artesanal de Lácteos.						
Total PMA		100				
Total SPO						
Total PN/A						
CALIFICACIÓN SANITARIA REQUISITOS ESPECIFICOS						
Fórmula Calificación obtenida: $\frac{\text{SSPO}}{\text{PMA-PN/A}} \times 100$						
NOTA: A1.3, Constancias del MAG para proveedores cuando no se cuenta con pasteurización de la leche: ordeño higiénico, Hatos libres de Brucelosis y Tuberculosis.						
B	PANADERIA ARTESANALES	100				
B1	Materia prima organolépticamente adecuada y sin indicios de contaminación por plagas.	25				
B2	El producto se almacena en condiciones tales que evite la contaminación y permita la adecuada conservación de los excedentes de producción diaria.	25				
B3	Las materias primas no perecederas almacenados según requerimiento de Art. 86 de la norma, y en el caso cuente con bodega mayor o igual a 12 m ² , cumple con requisitos de bodega seca.	25				
B4	Cuenta con chimenea en buen estado y efectivo para la extracción de humo.	25				
Calificación Sanitaria Panadería Artesanal.						
Total PMA		100				
Total SPO						
Total PN/A						
CALIFICACIÓN SANITARIA REQUISITOS ESPECIFICOS						
Fórmula Calificación obtenida: $\frac{\text{SSPO}}{\text{PMA-PN/A}} \times 100$						
C	ENVASADORAS DE ACEITE, PROCESADORAS ARTESANALES DE: CONSERVAS DULCES, FRUTA EN CONSERVA, JALEAS Y MERMELADAS, SORBETES Y HELADOS, ENCURTIDOS, SALSAS CON PH MENOR O IGUAL A 4.6, ENVASADORAS DE MIELES, SEMILLAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS SIMILARES	100				
C1	Se registra diariamente lecturas de cloro residual del agua y cumple parámetros. Si el agua proviene de abastecimiento propio: cuenta con análisis físico químico anual y bacteriológico cada 6 meses.	20				

C2	Materia prima organolépticamente adecuada y sin indicios de contaminación por plagas. Ingredientes y aditivos con Registros Sanitarios.	20				
C3	Elaboración, envasado y almacenamiento se realiza en condiciones sanitarias y se evita contaminación cruzada. Si cuenta con bodega mayor o igual a 12 m ² , cumple con requisitos de bodega seca.	20				
C4	Cuenta con medidas que garantizan inocuidad y conservación de los alimentos, así como al cumplimiento de las Normas Obligatorias del producto (pH, °Brix, separación de elementos de riesgo físico, cantidad de aditivos adicionados, entre otros).	30				
C5	El envase utilizado para el producto terminado es nuevo (de primer uso). Se almacena y mantiene limpio.	10				
Calificación Sanitaria Procesadora, Envasadora.						
Total PMA		100				
Total SPO						
Total PN/A						
CALIFICACIÓN SANITARIA REQUISITOS ESPECIFICOS						
Fórmula Calificación obtenida:						
$\frac{\text{SPO}}{\text{PMA-PN/A}} \times 100$						
D	RESTAURANTES, SERVICIOS DE BANQUETE, SALAS DE TÉ, TIENDAS DE CONVENIENCIA, COMEDORES, PUPUSERÍAS Y OTROS, DONDE SE PREPAREN ALIMENTOS DE CONSUMO INMEDIATO	100				
D1	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	30				
D1.1	Los alimentos congelados a prepararse, se descongelan en la parte inferior del refrigerador o en su defecto se usa horno microondas, y se descongelan las porciones o cantidad de alimentos que se utilizarán en el momento, no se descongela el mismo alimento más de una vez.	5				
D1.2	No se preparan mayonesas con huevo in situ, sin la debida pasteurización. Cuenta con bitácora de control de temperatura y tiempos de cocción en la preparación de productos cárnicos (rostizados, horneados, ahumados). Se garantiza la cocción completa del alimento en la parte interna del mismo.	5				
D1.3	Las cucharas o cucharones que se utilizan para probar la sazón son distintos a los empleados para remover los alimentos.	5				
D1.4		5				
D2	SERVICIO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	60				
D2.1	Los alimentos que se consumen calientes se mantienen y sirven a una temperatura mayor o igual de sesenta grados centígrados (60°C). Las mesas térmicas no se encuentran saturadas se encuentran encendidas.	15				
D2.2	Alimentos perecederos se mantienen entre 4 a 7°C. Se mantienen cubiertos. No hay contaminación cruzada. Adecuado almacenamiento.	10				
D2.3	El hielo empleado en las bebidas proviene de agua potable y limpia. No se incorporara el hielo utilizado para enfriar las bebidas en su envase.	5				
D2.4	Si el establecimiento alimentario tiene máquinas dispensadoras de bebidas y hielo, efectúan análisis bacteriológico del hielo y del agua en los dispensadores de bebidas, con una frecuencia cada cuatro meses. Los resultados de los análisis cumplen con la normativa respectiva.	8				
D2.5	Utilizan pinzas de acero inoxidable u otros utensilios adecuados al momento se servir los alimentos	5				
D2.6	Se previene la contaminación cruzada haciendo una adecuada separación de los productos.	5				
D2.6	No se comercializan ni utilizan alimentos vencidos, contaminados, abollados, oxidados o abombados.	5				
D2.7	Las materias primas no perecederas están colocadas en tarimas o estantes de acero inoxidable u otro material. El local de almacenamiento se mantiene limpio y ordenado.	7				
D3	OTROS REQUISITOS	10				
D3.1	Área de preparación de alimentos, cuenta con barreras efectivas contra ingreso de plagas.	5				
D3.2	Puertas de área de preparación de alimentos, de material liso y no absorbente, de fácil limpieza y en buen estado.	5				
Calificación Sanitaria Establecimientos de preparación de alimentos de consumo inmediato.						
Total PMA		100				
Total SPO						
Total PN/A						

--	--	--	--	--

Fórmula Calificación obtenida:
$$\frac{SSPO}{PMA-PN/A} \times 100$$

Donde SPO: suma de puntos obtenidos
 PMA: puntaje máximo asignado
 PN/A: puntos que no aplican

Cuando el aspecto a evaluar exigido por la norma no sea necesario (Escribir N/A en el interior de la casilla de la tabla de calificación).

Cada ítem o requisito que no aplique (N/A) se descontará de la calificación asignada considerando el valor otorgado.

La calificación final se obtiene de las calificaciones promedio de aspectos generales de los establecimientos y los aspectos específicos de los mismos.

Apartado primera inspección:

Calificación sanitaria de aspectos sanitarios generales.....% Cumple puntos críticos.....(si/no).....

Calificación sanitaria de aspectos específicos:

Código	Calificación	Cumple puntos críticos (si/no)	Código	Calificación	Cumple puntos críticos (si/no)

Concepto: favorable.....cumple las condiciones sanitarias.

Favorable condicionado....al cumplimiento de las condiciones.

Desfavorable.....No admite exigencias. Se procederá de conformidad a lo estipulado en el Código de Salud por infracciones cometidas.

Apartado primera re-inspección:

Calificación sanitaria de aspectos sanitarios generales.....% Cumple puntos críticos.....(si/no).....

Calificación sanitaria de aspectos específicos:

Código	Calificación	Cumple puntos críticos (si/no)	Código	Calificación	Cumple puntos críticos (si/no)

Concepto: favorable.....cumple las condiciones sanitarias.

Favorable condicionado....al cumplimiento de las condiciones.

Desfavorable.....No admite exigencias. Se procederá de conformidad a lo estipulado en el Código de Salud por infracciones cometidas.

Apartado segunda re-inspección:

Calificación sanitaria de aspectos sanitarios generales.....% Cumple puntos críticos.....(si/no).....

Calificación sanitaria de aspectos específicos:

Código	Calificación	Cumple puntos críticos (si/no)	Código	Calificación	Cumple puntos críticos (si/no)

Concepto: favorable.....cumple las condiciones sanitario

