**DISEÑO DE LISTAS DE VERIFICACIÓN**

**1. OBJETIVO**

Suministrar al participante los recursos que le permitan diseñar el contenido de una Lista de Verificación.

**3. METODOLOGÍA**

Diligenciar el formato de Lista de Verificación, por parejas. Para esta primera parte diligenciar las 3 primeras casillas. Mínimo 25 preguntas.

**LISTA DE VERIFICACIÓN**

**FECHA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ PROCESO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**AUDITOR: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ AUDITADO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **REQUISITO A VERIFICAR** | **PREGUNTAS** | **EVIDENCIA OBJETIVA** | **COMENTARIOS** | **HALLAZGOS** | | |
| **C** | **NC** | **OBS** |
| **1.1** | **El establecimiento estará ubicado en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.** |  |  |  |  |  |
| **3.1** | **El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el ministerio de salud y protección social.** |  |  |  |  |  |
| **3.5.2** | **El tanque de agua debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido por el plan de saneamiento.** |  |  |  |  |  |
| **3.5.4** | **Debe estar debidamente identificado e indicado su capacidad.** |  |  |  |  |  |
| **Art 14**  **3** | **El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar con la vestimenta de trabajo,** |  |  |  |  |  |
| **Art 14**  **7** | **Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.** |  |  |  |  |  |
| **Art 14**  **9** | **Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.** |  |  |  |  |  |
| **Art 14**  **11** | **No esta permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen los alimentos.** |  |  |  |  |  |
| **Art 17**  **2** | **El material de envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación.** |  |  |  |  |  |
| **Art 17**  **3** | **No deben a ver sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener.** |  |  |  |  |  |
| **Art 18**  **3.1** | **Mantener los alimentos a temperatura de refrigeración no mayores de 4 \*C +/- 2\*C** |  |  |  |  |  |
| **Art 18**  **3.3** | **Mantener el alimento caliente a temperatura mayor de 60\* C** |  |  |  |  |  |
| **Art 14**  **12** | **El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.** |  |  |  |  |  |
| **Art 6**  **4.1** | **Dispondrán de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente.** |  |  |  |  |  |
| **Art 6**  **5.2** | **Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.** |  |  |  |  |  |
| **Art 6**  **6.4** | **En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.** |  |  |  |  |  |
| **Art 11**  **1** | **Contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.** |  |  |  |  |  |
| **Art 13**  **Párrafo 2** | **El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.** |  |  |  |  |  |
| **Art 16**  **2** | **Toda materia prima debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando ésta lo requiera.** |  |  |  |  |  |
| **Art 29**  **3** | **Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación, deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.** |  |  |  |  |  |
| **Art 29**  **4** | **Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.** |  |  |  |  |  |
| **Art 19**  **4** | **Todo producto al momento de salir de una planta de proceso, independiente de su destino debe encontrarse debidamente rotulado, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.** |  |  |  |  |  |
| **Art 20**  **2** | **Hasta que no se cambien de indumentaria y adopten las debidas precauciones higiénicas y medidas de protección, las personas que manipulen materias primas o productos semielaborados susceptibles de contaminar el producto final no deben entrar en contacto con el producto terminado.** |  |  |  |  |  |
| **Art 21**  **1** | **Especificaciones sobre las materias primas y productos terminados. Las especificaciones definen completamente la calidad de todos los productos y de todas las materias primas con los cuales son elaborados y deben incluir criterios claros para su aceptación, liberación, retención o rechazo.** |  |  |  |  |  |
| **Art 28**  **1** | **Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.** |  |  |  |  |  |

**Convenciones: C:** Conforme, **NC:** No Conforme, **OBS.:** Observación.