|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | |
| **AUTOEVALUACIÓN DE CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS** | | | | |
| **Nombre de la empresa:** | | | | **Fecha**  **elaboración:** |
| **Productos que elaboran:** |  | | | |
| **¿Cuenta con ficha técnica para los productos que elabora?** | SI\_\_\_\_\_\_\_\_\_ NO\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
| **Municipio de ubicada de la unidad productiva** |  | | **Teléfono de contacto:** | |
| **Dirección de la unidad productiva** |  | | | |
| **Nombre del representante legal:** | | | | **Cédula o NIT:** |
| **Correo electrónico:** |  | | | |
| **¿Tiene su establecimiento inscrito ante el INVIMA?** | SI\_\_\_\_\_\_\_\_\_  NO\_\_\_\_\_\_\_\_ | | **Número de Inscripción en caso de tenerla:** | |
| Este formato permite que usted realice una autoevaluación de su unidad productiva, basado en resolución 2674 de 2013. Por favor verifique el Ítem a evaluar y registre **A:** como aceptable en caso de dar cumplimiento, **AR:** aceptable con requerimientos en caso de que no se ajuste completamente a lo descrito e **I:** como inaceptable, en caso de que no cuente con lo establecido. Sólo es colocar una X "Equis" en el cumplimiento, bien sea **A, AR,** o **I.** En la columna de OBSERVACIONES puede aclarar de manera específica las condiciones del ítem evaluado. Este documento se puede diligenciar en computador, impreso y llenarlo a mano. Tenga en cuenta que cuando este se adjunte debe estar en formato de PDF. | | | | |
| **ITEM A EVALUAR** | **A** | **AR** | **I** | **OBSERVACIONES** |
| El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación. |  |  |  |  |
| El establecimiento se encuentra separado físicamente de cualquier tipo de vivienda y no es usado como dormitorio. |  |  |  |  |
| El acceso y sus alrededores se encuentran limpios y libres de acumulación de basuras. |  |  |  |  |
| La construcción es resistente al medio ambiente y a prueba de plagas. |  |  |  |  |
| No hay presencia de animales domésticos. |  |  |  |  |
| La iluminación ambiental cuenta con la intensidad y protección necesaria para el funcionamiento adecuado de las áreas y sus instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas y no presentan acumulación de suciedad. |  |  |  |  |
| Las áreas del establecimiento son suficientes en proporción al volumen de materiales que manejan, permiten un flujo adecuado de materia prima, producto y personal |  |  |  |  |
| Los pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento |  |  |  |  |
| Cuenta con los equipos y utensilios requeridos para la producción, empaque y almacenamiento, en cantidad suficiente. |  |  |  |  |
| **ITEM A EVALUAR** | **A** | **AR** | **I** | **OBSERVACIONES** |
| Las superficies de los equipos y utensilios en contacto con el alimento son lavados y desinfectados, se encuentran en buen estado de conservación y son resistentes al uso de los agentes de limpieza y desinfección. |  |  |  |  |
| Cuenta con los equipos necesarios para garantizar las temperaturas de seguridad de las materias primas y alimentos. |  |  |  |  |
| La ubicación e instalación de los equipos y superficies facilitan la limpieza y desinfección. |  |  |  |  |
| El establecimiento cuenta con los equipos y condiciones ambientales requeridas para conservación de la materia prima según su naturaleza (ambiente, refrigeración, congelación, humedad, entre otros). |  |  |  |  |
| Las materias primas son inspeccionadas, clasificadas y de requerirse, lavadas y desinfectadas previo al uso. |  |  |  |  |
| Se realiza un correcto almacenamiento de la materia prima separada de producto terminado |  |  |  |  |
| En el almacenamiento las materias primas se protegen de contaminación, deterioro o daños físicos. |  |  |  |  |
| El personal manipulador demuestra conocimientos, especialmente en temas relacionados con principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, hábitos de limpieza y otros destinados a impedir la contaminación de los alimentos. |  |  |  |  |
| El personal manipulador presenta adecuada higiene personal y su indumentaria limpia y adecuada. |  |  |  |  |
| Se evidencia que todo el personal aplica buenas prácticas higiénicas cumple con la protección para cabello, lavado de manos, uñas cortas, no uso de accesorios o maquillaje y evitan comportamientos inadecuados como toser, fumar, manejar dinero, etc. |  |  |  |  |
| El personal manipulador cuenta con certificados médicos vigentes que aseguran que su estado de salud no le impide trabajar como manipulador de alimentos. |  |  |  |  |
| No se evidencian plagas al interior del establecimiento (aves, cucarachas, roedores, etc.) |  |  |  |  |
| Se realizan actividades de limpieza y desinfección a diario de equipos e instalaciones |  |  |  |  |
| La unidad sanitaria se encuentra separada del área de proceso |  |  |  |  |
| La unidad productiva cuenta con agua potable y sistema de alcantarillado |  |  |  |  |
| El lugar para almacenamiento de residuos sólidos se encuentra protegido y separado del área de proceso |  |  |  |  |
|  | | | | |
| **Nombre de la persona que realizó la autoevaluación:** |  | | | |
|  | | | | |
| **OBSERVACIONES: (En caso de ser necesarias)** | | | | |
|  | | | | |
|
|
|
|
|
|