



CERTIFICADO

Número **ECCO-0001/22-NTS**

Applus+ Colombia Ltda.

Determina la conformidad de:

FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO.

Transversal 17 N° 25 – 25, Bogotá - Colombia, Suramérica.

CRITERIOS DE AUDITORÍA	NTS-USNA 006:2012: INFRAESTRUCTURA BÁSICA EN ESTABLECIMIENTOS DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA Resolución 2674 de 2013 (aplicables con requisitos de NTS-USNA Sectorial Colombiana 006:2012)
OBJETIVO DE LA AUDITORÍA	Determinar la conformidad de los requisitos de la NTS USNA 006:2012 y los demás criterios de auditoría aplicables.
ALCANCE DE LA EVALUACIÓN:	Cocinas A506, A507, A508 y Bar, ubicados en la sede de la Fundación Universitaria San Mateo, Transversal 17 # 25 – 25, Bogotá D.C., usados con fines educativos en programas de pre grado y postgrado.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Requisitos NTS-USNA 006/12	TEMA	EVIDENCIA OBJETIVA	Clasificación del Hallazgo
4. REQUISITOS GENERALES			
4.1	El establecimiento gastronómico debe mostrar gestión en lo relacionado con el uso del suelo y demás normativa vigente relacionada con la industria gastronómica	La visita de la secretaria distrital de salud de Bogotá D.C. hecho a las cocinas de enseñanza culinaria de la Fundación el día 23 de agosto del 2023 generaron un concepto sanitario Favorable. Se evidenció que se sigue manteniendo el uso del suelo que refiere la certificación catastral, emitida por planeación del distrito capital de Bogotá del 06 del 2019.	CONFORME
4.2	Tener sistemas de extracción para el control de vapores, olores, humos y calor en las áreas requeridos.	Se evidenció durante la verificación que todas las cocinas se mantienen sistema de extracción de vapores, olores, humos y calor. Estas campanas extractoras tienen las dimensiones necesarias y se encontraban limpias y en funcionamiento.	CONFORME

4.3	La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción de manera que impida la entrada de contaminantes así como el ingreso y refugio de plagas y animales	Se evidencio que siguen con instalaciones diseñadas y construidas de forma adecuada, manteniendo las áreas de producción protegidas. La edificación sigue manteniendo controles físicos para evitar contaminación o ingreso de agentes externos. Por ejemplo, se hizo cambios de sifones en cocina, por sifones anti cucaracha.	CONFORME
4.4	Disponer de áreas para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	<p>En el recorrido de verificación de las tres cocinas y el bar se pudo evidenciar que todos los equipos y áreas de trabajo se encontraron mantenidos y conformes (pisos, paredes, techos, talas, utensilios, hornos, neveras, mesones, campanas, gasodomésticos, lámparas, canecas, puertas, ventanas, entre otros)</p> <p>Se siguen manteniendo implementados dos tipos de mantenimiento en las áreas descritas en el alcance de esta evaluación, relacionados como mantenimientos propios y externos. Se evidencio que el plan de mantenimiento se hace una vez al año y se tiene planificado para áreas y equipos, hasta dos veces al año, el mantenimiento preventivo.</p> <p>Las áreas de trabajo en cocinas y bar siguen manteniendo una secuencia lógica del proceso de elaboración de alimentos, circulación de personal, materias primas y productos terminados.</p>	CONFORME
4.5	Contar con instalaciones, hidráulicas, sanitarias, eléctricas, de gas y otros combustibles, que cumplan con los requerimientos técnicos exigidos por las entidades pertinentes para los establecimientos de la industria gastronómica.	<p>Dos veces al mes se hace la limpieza de las trampas de grasa. La última se pudo evidenciar que se hizo el día 03/07/2024.</p> <p>Se pudo observar que cada seis meses se hace mantenimiento de las neveras de refrigeración y congelación disponibles en áreas de enseñanza culinaria. Con la empresa RPH INGENIERIA se hizo el mantenimiento de nevera de dos puertas de la cocina 507, el proveedor entrego reporte de novedad el día 06/02/2024.</p> <p>Se tiene reporte de novedad de mantenimiento que se hizo el 29/01/2024, de uno de los hornos de las cocinas en evaluación.</p> <p>Los baños usados por los manipuladores de los alimentos quedan fuera de las áreas de producción de alimentos. Estos se encontraron mantenidos, limpios y dotados.</p>	CONFORME
4.6	<p>Disponer de instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los sólidos y líquidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Estas instalaciones deben:</p> <p>4.6.1 Estar aisladas de los espacios de permanencia del cliente externo.</p> <p>4.6.2 Estar ubicadas de forma tal que no generen contaminación en las áreas de producción.</p>	<p>El área donde se almacenan diariamente los residuos sólidos orgánicos y reciclables que salen de las cocinas y bar, se observó: limpio, organizado, mantenido, lejano de áreas de producción y enchapado en mampostería de piso a techo. Los residuos almacenados en esta área se retiran diariamente por el gestor de la ciudad.</p> <p>Se pudo evidenciar que se tiene certificado de recolección de aceite vegetal usado (AVU). Esta recolección la hizo la empresa GREENFUEL EXTREMADURA S.A. Se hizo la entrega de 32 kg de AVU el 04 de abril del 2024.</p>	CONFORME

5.REQUISITOS PARA EL CLIENTE INTERNO

<p>5.1</p>	<p>En los establecimientos de la industria gastronómica, el espacio para el cliente interno debe permitir la ejecución segura, higiénica y efectiva de sus actividades cumpliendo con la legislación vigente.</p>	<p>En el bar, donde se tienen el espacio para atender el cliente, este construida y se le hace mantenimiento, para la atención segura e higiénica del servicio que se ofrece ahí.</p> <p>El salón donde se hacen prácticas de atención en mesa de los clientes, este construida y se le hace mantenimiento, para la atención segura e higiénica del servicio que se ofrece ahí.</p>	<p>CONFORME</p>
<p>5.1.1</p>	<p>Las áreas deben dotarse de ventilación natural o artificial. Sin afectar la inocuidad de los alimentos ni incomodar al cliente interno ni externo.</p>	<p>Las áreas de producción poseen una adecuada ventilación natural, que permite que el aire fluya de manera que no se contribuye a la contaminación del alimento.</p>	<p>CONFORME</p>
<p>5.1.2</p>	<p>La iluminación, bien sea natural o artificial, debe ser de la calidad e intensidad requeridas para la ejecución higiénica, efectiva y segura, de todas las actividades del cliente interno.</p>	<p>09 de diciembre del 2022 se hizo medición higiénica en áreas de gastronomía por parte de ARL SURA por parte de la empresa SOSIMAC.</p> <p>Las instalaciones cuentan con buena iluminación natural para la ejecución de las labores; también se cuenta con iluminación artificial adecuada.</p>	<p>CONFORME</p>
<p>5.1.3</p>	<p>Las paredes deben ser de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Las mismas deben tener un acabado liso y sin grietas, para lo cual pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas que reúnan los requisitos antes indicados.</p>	<p>Se evidenciaron paredes lisas y sin grietas. Todas las superficies se encontraron mantenidas y sin fracturamientos o pérdidas de piezas.</p>	<p>CONFORME</p>
<p>5.1.4</p>	<p>Las aberturas en paredes y techos deben estar construidas de forma tal que se evite la acumulación de polvo, suciedades y se facilite la limpieza; aquellas que se comuniquen con el exterior, deben estar provistas de algún sistema de fácil limpieza y buena conservación que evite la entrada de insectos</p>	<p>Las paredes y techos se evidencian construidas adecuadamente se facilita la limpieza de estos.</p>	<p>CONFORME</p>
<p>5.1.6</p>	<p>El piso de las áreas húmedas en la zona de producción debe tener una pendiente mínima de 2 % y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m² de área servida. En las áreas de baja humedad ambiental y en los depósitos, la pendiente mínima será del 1 % hacia los drenajes. Se requiere por lo menos un drenaje por cada 90 m² de área servida. Los pisos de las cavas de refrigeración y congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior.</p>	<p>Los pisos de las áreas húmedas como las cocinas permiten la adecuada circulación de aguas residuales.</p>	<p>CONFORME</p>
<p>5.1.7</p>	<p>Los drenajes de piso deben estar protegidos con rejillas que eviten el acceso de plagas.</p>	<p>Se siguen manteniendo rejillas de los drenajes de piso, en buen estado</p>	<p>CONFORME</p>

5.1.8	Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de mohos y hongos, el desprendimiento superficial de los acabados y, además, que se facilite la limpieza y el mantenimiento. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza y desinfestacion.	Los techos están mantenidos y no presentan desprendimientos o humedades. Siguen pintado en colores claros con pinturas que aseguran evitar la humedad.	CONFORME
5.1.9	Las escaleras deben ubicarse y construirse de manera tal que no causen contaminación al alimento.	Las escaleras que llevan a las cocinas siguen mantenidas de tal manera que no genera contaminación al ingreso de las áreas de producción.	CONFORME
5.1.10	Las estructuras elevadas y los accesorios deben aislarse en donde sea requerido, estar diseñados y tener acabados que prevengan la acumulación de suciedad y grasas, y minimicen la condensación, la proliferación de mohos y el descamado superficial.	Los accesorios y estructuras elevadas como por ejemplo las campanas de extracción de humo y vapor, están fabricadas en acero inoxidable. Estaban limpias y en buen estado.	CONFORME
5.1.11	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios deben estar diseñadas y tener acabados que impidan la acumulación de suciedades y el albergue de plagas.	La caja metálica de tacos eléctricos que estaba en el Bar estaba sin suciedad, vectores y estaba en buen estado.	CONFORME
5.1.12	Las tuberías elevadas no deben instalarse directamente por encima de las líneas de elaboración, salvo en los casos tecnológicamente justificados y en donde no exista peligro de contaminación del alimento.	No se encuentran tuberías elevadas instaladas en las áreas de elaboración.	CONFORME
5.1.13	El sistema de recolección, tratamiento y disposición de las aguas residuales debe estar aprobado por la autoridad competente.	Los resultados de los análisis de microbiología y fisicoquímicos hechos en el primer semestre del 2024 se encontraron dentro de los parámetros, según requisito legal aplicable para vertimientos en Colombia.	CONFORME
5.1.14	Las trampas de grasas y sólidos deben estar diseñadas de foma al que su limpieza sea posible.	<p>La trampa de grasas se sigue manteniendo infraestructuralmente. Esta trampa de grasas se encuentra en área externa de las áreas de producción. Se tiene implementada la limpieza de esta, según lo definido en el plan de limpieza. Los residuos son entregados a dispositivos finales autorizados y regulados.</p> <p>Se hizo análisis de vertimientos líquidos a alcantarillado en junio del 2024, los cuales, según el informe presentado de caracterización de vertimiento, cumplen la resolución 631 del 2015 <i>(Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público.</i></p>	CONFORME

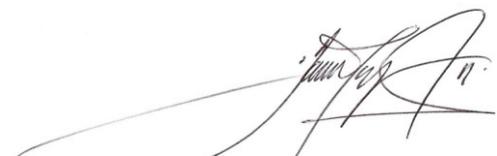
5.1.15	La zona de recepción de materias primas debe estar aislada de cualquier riesgo de contaminación física, química y/o biológica.	El área de recepción de materias primas sigue siendo mantenida con respecto a su infraestructura. No se tiene la posibilidad de que se presenten contaminaciones químicas, ya que el almacenamiento de sustancias químicas se hace en bodega externa a esta área, la cual se encontró bajo llave.	CONFORME
5.1.16	Los depósitos de materias primas y de productos terminados deben ocupar espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.	Las áreas de recepción de materias primas y alimentos preparados se siguen manteniendo completamente separadas.	CONFORME
5.1.17	Dichos depósitos deben disponer de las condiciones ambientales necesarias para la conservación de los alimentos y/o bebidas que se encuentren en su interior.	El termómetro usado en la verificación de temperaturas de congelación y refrigeración esta calibrado con fecha del 24/06/2024 con el No de certificación: SH24-62693. El termo higrómetro disponible en almacén de abarrotes se encontró con calibración vigente. En el área de materias primas, se cuentan con neveras y cuartos fríos para alimentos que requieren refrigeración, mantenidas, limpias, desinfectadas y en funcionamiento.	CONFORME
5.1.18	Los circuitos de recepción y distribución de materias primas, no se deben cruzar con el utilizado por el cliente externo. Si por limitación de espacio esto fuera inevitable, se debe diferenciar el horario de utilización de estos	La recepción y distribución de materias primas tienen un flujo lógico y no se presentan contaminaciones cruzadas. Se puso evidenciar registros de recepción de materias primas e implementación de PEPS. Las materias primas auditadas en el área de abarrotes se encontraban con fechas de caducidad vigentes y todos los productos auditados tenían RSA o NSA.	CONFORME
5.2 SERVICIOS GENERALES			
5.2.1	Contaran con servicios sanitarios y vistieres para el personal que labora en el establecimiento, debidamente dotados y separados del área de preparación de los alimentos. 5.2.1.1 Estos deben tener desagües en los pisos. 5.2.1.2 Deben contar con ventilación ya sea directa o indirecta para la eliminación de olores.	Se sigue contando con instalaciones sanitarias dotadas de papel higiénico, jabón y se encuentran limpias, separadas de las áreas de producción. Se cuenta en estos servicios con desagües y ventilación adecuada. Locker, Vestier y sus áreas se evidenciaron en buen estado	CONFORME
5.2.2	Cuando cuenten con áreas para la limpieza y desinfección de los y utensilios de trabajo, estas deben construirse con materiales resistentes al uso y a la corrosión y ser de fácil limpieza	Las zonas de limpieza y desinfección siguen manteniéndose construidas con materiales resistentes. Estas áreas están sin oxidaciones, desgastes o corrosión.	CONFORME

5.2.3	Deben disponer de un tanque de almacenamiento de agua. La construcción y el mantenimiento de dicho tanque se realizarán conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.	El tanque de almacenamiento de agua de 22.5 m ³ está construido en concreto y según el proveedor de limpieza y desinfección de este presenta condiciones físicas conformes. En esta auditoría, no se hace ingreso al tanque porque es un espacio confinado. Fumiservice en el mes de junio del 2024 según el cronograma de mantenimiento y programa de saneamiento definido por la Fundación, hace limpieza y desinfección con hipoclorito de sodio del ensayo microbiológico hecho al agua potable el 28 de junio del 2024, cumple los parámetros definidos en requisitos legales colombianos. El pH y cloro libre residual coinciden con los definidos en requisito legal aplicable colombiano. Resolución 2115/2007.	CONFORME
6. REQUISITOS PARA EL CLIENTE EXTERNO: Para el cliente externo Los establecimientos de la industria gastronómica definirán sus características físicas según el servicio que deseen prestar, siempre y cuando cumplan con la legislación vigente.			
6.1	Contaran con servicios sanitarios para uso de sus clientes, separados para hombres y mujeres. En aquellos establecimientos en donde, por razones de limitaciones del espacio físico, esto no sea posible, se acepta que sean utilizados por los clientes los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento. Si el establecimiento se encuentra en un centro comercial, se acepta la utilización de los baños públicos de esté.	Los baños usados por los manipuladores de los alimentos quedan fuera de las áreas de producción de alimentos. Estos se encontraron mantenidos, limpios y dotados.	CONFORME
6.2	Estas áreas de servicios sanitarios, deben estar aisladas de las áreas de permanencia del cliente externo en cuanto a ruidos y olores	Las instalaciones sanitarias se encuentran a parte de áreas de elaboración y consumo de alimentos.	CONFORME

Se evaluó los requisitos de la norma técnica sectorial colombiana NTC-USNA 006 con un resultado **CONFORME**

Fecha de Emisión: 12 de Julio de 2024.

Fecha de Vencimiento: 13 de Julio de 2025.


JAIR HERNANDO AMAYA VILLALOBOS
 Director certificación Colombia
 B.U. certificación de sistemas

El presente certificado se considerará válido siempre que se cumplan todas las condiciones del contrato del cual este certificado forma parte. cualquier verificación deberá realizarse directamente con APPLUS COLOMBIA.