



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 Organización demostró el cumplimiento de requisitos legales aplicables en el momento de la auditoría.	CONFORME
4.2	Tener sistemas de extracción para el control de vapores, olores, humos y calor en las áreas requeridos.	Se evidenció que se cuenta con condiciones de ventilación adecuada y con los medios de control para mantener el ambiente requerido.	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.	Las instalaciones se encuentran diseñadas y construidas de forma adecuada, manteniendo las áreas de producción protegidas; la edificación está hecha de materiales que ayudan a facilitar la limpieza de estas y así evitar contaminación o ingreso de agentes externos.	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.	Las áreas de trabajo se encuentran ubicadas de forma adecuada y cuentan con una secuencia lógica del proceso de elaboración de alimentos.	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.	Las instalaciones cuentan con lo necesario para su adecuado funcionamiento, cuentan con suministro de agua potable, energía y servicios básicos para la prestación del servicio.	CONFORME

4.6	<p>Disponer de instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos 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>La recolección y almacenamiento de residuos se realiza en un lugar aparte de las áreas de producción; dichos residuos se encuentran dispuestos de forma adecuada al momento de la auditoría.</p>	CONFORME
5.REQUISITOS PARA EL CLIENTE INTERNO			
5.1	<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>Los espacios de circulación son adecuados para la prestación del servicio y para el cliente interno.</p>	CONFORME
5.1.1	<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, que permite que el aire fluya de manera que no se contribuye a la contaminación del alimento.</p>	CONFORME
5.1.2	<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>Las instalaciones cuentan con buena iluminación natural para la ejecución de las labores; también se cuenta con iluminación artificial adecuada.</p>	CONFORME
5.1.3	<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 conforme a lo estipulado, en materiales que facilitan su limpieza y de color claro. La superficie de estas es lisa y sin grietas.</p>	CONFORME
5.1.4	<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>	CONFORME
5.1.5	<p>Los pisos deben estar contruidos con materiales resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes en seco o en mojado, que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, y deben tener acabados que faciliten la limpieza y desinfección y el mantenimiento sanitario.</p>	<p>Se evidencian pisos contruidos en materiales resistentes que facilitan la limpieza, se encuentran sin grietas o defectos que impidan su mantenimiento.</p>	CONFORME
5.1.6	<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 y cuartos fríos cuentan con drenaje y con pendiente, que permite la adecuada circulación de aguas residuales.</p>	CONFORME
5.1.7	<p>Los drenajes de piso deben estar protegidos con rejillas que eviten el acceso de plagas.</p>	<p>Se evidenciaron rejillas en los drenajes de piso.</p>	CONFORME

5.1.8	Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la fomación 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 desinfección.	Los techos están diseñados y contruidos de manera adecuada. Están fabricados en materiales resistentes y cuentan con superficies lisas que facilitan la limpieza.	CONFORME
5.1.9	Las escaleras deben ubicarse y construirse de manera tal que no causen contaminación al alimento.	Se evidencia que las escaleras se encuentran ubicadas de manera conforme, que no dificulta el flujo adecuado del proceso.	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 encontradas se encuentran conforme a lo establecido.	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.	Se evidencia que las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios, cuentan con un diseño y acabado conforme.	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.	Se evidencia aprobación de la autoridad competente para el tratamiento, recolección y disposición de aguas residuales.	CONFORME
5.1.14	Las trampas de grasas y sólidos, deben estar diseñadas de forma al que su limpiezasea posible.	Se evidencian trampas de grasas conforme a lo establecido.	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 se encuentra conforme, y no se evidencia riesgo de contaminación para esta área durante el recorrido.	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 encuentran 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 área de materia primas se encuentra en condiciones ambientales adecuadas para la conservación de alimentos, se cuentan con neveras y cuartos fríos para alimentos que requieren refrigeración.	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 los mismos.	La recepción y distribución de materias primas se encuentra ubicado de manera conforme.	CONFORME

5.2 SERVICIOS GENERALES

5.2.1	<p>Contaran con servicios sanitarios y vestieres para el personal que labora en el establecimiento debidamente dotados y separados del área de preparación de los alimentos.</p> <p>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.</p>	<p>Se cuentan 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.</p>	CONFORME
5.2.2	<p>Cuando cuenten con áreas para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios de trabajo, estas deben construirse con materiales resistentes al uso y a la corrosión y ser de fácil limpieza</p>	<p>Las zonas de limpieza y desinfección se encuentran conformes a lo establecido.</p>	CONFORME
5.2.3	<p>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.</p>	<p>Se cuenta con tanque de almacenamiento de agua construido conforme a lo establecido, en materiales resistentes, no porosos, sin grietas, en material que facilita la limpieza.</p>	CONFORME
<p>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.</p>			
6.1	<p>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.</p>	<p>Se cuentan con instalaciones sanitarias adecuadas, separadas para hombres y mujeres. Se encuentran dotados y limpios.</p>	CONFORME
6.2	<p>Estas áreas de servicios sanitarios, deben estar aisladas de las áreas de permanencia del cliente externo en cuanto a ruidos y olores.</p>	<p>Las instalaciones sanitarias se encuentran a parte de áreas de elaboración y consumo de alimentos.</p>	CONFORME

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

Fecha de Emisión: 19 mayo de 2022


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.